Sua Alexa te espera na Antena 1!

De **01/08 a 20/12/2024**, você concorre a uma Alexa Echo Pop todos os dias.

PROMOÇÃO APROVADA
SPA/ME Nº 05.035716/2024

Acesse o site, faça seu cadastro e ouça a Antena 1. Todo o dia é uma nova chance de ganhar.

oucaeconcorra.com.br

Imagens meramente ilustrativas. Promoção válida de 01/08/2024 a 20/12/2024. Confira o regulamento completo no site: www.oucaeconcorra.com.br. Certificado de autorização SPA/ME Nº 05.035716/2024.

Regras não-ditas (mas perfeitamente conhecidas por qualquer adulto que queira se manter funcional no mundo) ditam o que cabe ser dito em cada situação e local. No ambiente virtual, a enigmática entidade "algoritmo" é ainda mais clara quanto aos seus parâmetros: escrever "sexo", por exemplo, é garantia de derrubar o alcance de qualquer postagem em rede social. Será que precisa ser assim? Aqui, acreditamos que preconceitos são mandados para longe quando falamos o que precisamos falar, com todas as letras.

Com a palavra, nossa capa de setembro, Ingrid Guimarães: "Lutar contra o etarismo é também mostrar que a mulher de 50 anos transa, goza. Existe vida sexual! E você pode se mostrar de biquíni, não é um direito só das menininhas novas, você ainda é uma mulher desejável". Na conversa sincera com a jornalista Carol Castro *(leia na página 48)*, ela comparou o momento atual com o de sua última capa da CLAUDIA, em 2019. "Naquele ano, eu estava bem CEO da minha vida. Agora não quero ser CEO de nada. Tô exausta. Vamos mostrar que uma mulher 50+ pode ser sexy."

Quem ainda duvida do poder de uma mulher segura de si precisa conhecer a filósofa francesa Catherine Malabou, autora de *O Prazer Censurado: Clitóris e Pensamento*. A escolha de debruçar-se sobre o estudo do órgão feminino que serve apenas para o prazer — logo, "para nada", como insistem em dizer — guarda um potencial transformador. "A mulher pode gozar sem necessariamente se reproduzir. Acho que isso é algo que incomoda muito, que é inadmissível para os conservadores", afirmou em entrevista exclusiva para Pâmela Carbonari *(página 20)*.

Na virada do inverno para a primavera, as grandes e singelas revoluções seguem com uma exaltação do poder das histórias. Voz, mente e coração por trás do estrondoso sucesso do podcast Não Inviabilize, Déia Freitas é a nossa convidada para a seção Em Profundidade. No papo com Karin Hueck *(página 24)*, ela cita como um de seus livros favoritos *Casa de Alvenaria*, de Carolina Maria de Jesus. "Eu penso 'meu Deus, ela conseguiu sair da vida difícil através da obra, dos textos dela'." No mundo pleno de sentido feminino que desejamos, a palavra e o prazer sempre terão espaço.

Helena Galante

DIRETORA DE PORTFÓLIO
hgalante@abril.com.br
@helenagalante

CLAUDIA
SETEMBRO 2024

CAPA

Foto Lorena Dini **Styling** Thiago Biagi **Beleza** Renata Brazil **Direção de arte** Kareen Sayuri
Ingrid Guimarães veste body e botas **Louis Vuitton**

Ahhh! A paz de espírito de quem resolve seu mercado em minutos!

Detalhes do pedido

Horário estimado de entrega: 10:56

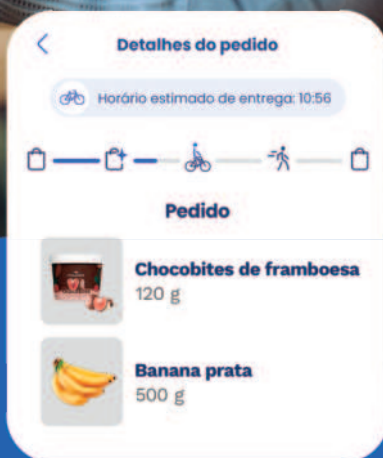
Pedido

Chocobites de framboesa
120 g

Banana prata
500 g

daki

No **app Daki** você faz suas compras com economia, sem se preocupar com filas ou itens trocados. **Chega tudo rapidinho, onde você estiver, do jeito que você pediu.**

Daki.
Mercado completo. No seu tempo.

USE "CLAUDIA60"

Gabriela Song

Colaboradores

Lorraine Moreira

Depois de estagiar por quase dois anos em CLAUDIA, Lorraine agora é a nova repórter da redação. Com um olhar afiado para moda e comportamento, Lo é viciada em esportes, livros e brunches. Estamos animadíssimas para seguir vendo ela brilhar.

Wesley Diego Emes

Crescido na periferia de São Paulo, Wesley é formado em jornalismo. Quase uma década depois de decidir se tornar fotógrafo, busca em seu trabalho a relação entre pessoas, espaços e suas histórias, como fez com Gabriela Song *(no destaque)* para o Indoor.

Marcela Hanna

@marcelahannaf é artista da beleza, como gosta de dizer. Nascida em Minas Gerais, foi ela que maquiou a podcaster Déia Freitas. Acredita na maquiagem como forma de alimentar a autoestima de mulheres (mas não só) e de se divertir.

Pâmela Carbonari

Pâmela é jornalista e autora do romance *A Extinção das Vinhas* (Patuá). Cresceu no interior do Rio Grande Sul, trocou São Paulo por Florianópolis durante a pandemia e, nesta edição, entrevistou a filósofa Catherine Malabou en français. Très chic!

Foto Wesley Diego Emes **Colaboradores** Pamela, Betina Dalla Rosa, Wesley, Arthur Duarte, as demais, Divulgação/Reprodução

Fale com CLAUDIA

Atendimento ao leitor
claudia.abril.com.br/fale-conosco/
Comentários, sugestões, críticas, informações:
E-MAIL falecomclaudia@abril.com.br
ENDEREÇO Rua Cerro Corá, 2175, lojas 101 a 105 (localizadas no 1º e 2º andar), Vila Romana, São Paulo – CEP: 05061-450

Site e redes sociais
claudia.com.br
facebook.com/claudiaonline
twitter.com/claudiaonline
instagram.com/claudiaonline

Para assinar a revista
www.assineabril.com.br
WhatsApp: (11) 3584-9200
Telefones: SAC (11) 3584-9200
De segunda a sexta feira, das 09 às 17:30hs
Vendas Corporativas, Projetos Especiais e Vendas em lote pelo e-mail assinaturacorporativa@abril.com.br

Atendimento Exclusivo para Assinantes
www.minhaabril.com.br
WhatsApp: (11) 3584-9200
Telefones: SAC (11) 3584-9200 Renovação 0800 7752112
De segunda a sexta feira, das 09 às 17:30hs

Email: atendimento@abril.com.br

Licenciamento de conteúdo
Para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens, envie um email para licenciamentodeconteudo@abril.com.br

Para baixar sua revista digital
Acesse www.revistasdigitaisabril.com.br

Trabalhe conosco
www.grupoabril.com.br/pt/trabalhe-na-abril/

Fundada em 1950
VICTOR CIVITA (1907-1990) ROBERTO CIVITA (1936-2013)

Publisher: Fabio Carvalho

Redatora-chefe: Helena Galante
Editora-chefe: Karin Hueck
Diretora de Arte: Kareen Sayuri
Texto: Adriana Marruffo, Kalel Adolfo, Lorraine Moreira, Marina Marques, Naiara Taborda, Sarah Brito
Arte: Catarina Moura, Jessica Hradec

"Co-CEO" Francisco Coimbra **"VP DE PUBLISHING (CPO)"** Andrea Abelleira
"VP DE TECNOLOGIA E OPERAÇÕES (COO)" Guilherme Valente, **"DIRETORIA DE MONETIZAÇÃO, LOGÍSTICA E CLIENTES"** Erik Carvalho, **"DIRETOR DE PUBLICIDADE"** Ciro Hashimoto, **"GERENTE EXECUTIVA DE PROJETOS ESPECIAIS"** Juliana Caldas

Redação e Correspondência: Rua Cerro Corá, 2175, lojas 101 a 105 (localizadas no 1º e 2º andar), Vila Romana, São Paulo – CEP: 05061-450

CLAUDIA 756 (ISSN 0009-85000-5), ano 63/nº 9 é uma publicação mensal da Editora Abril. Edições anteriores: venda exclusiva em bancas pelo preço da última edição em banca. Solicite ao seu jornaleiro. **CLAUDIA** não admite publicidade redacional.

Atendimento Exclusivo para Assinantes: Autoatendimento: minhaabril.com.br/, WhatsApp: (11) 3584-9200, Telefones: SAC (11) 3584-9200, Renovação: 0800-775-2112 De segunda a sexta, das 09 às 17:30hs.

03.858.331/0001-55
IMPRESSA NA PLURAL INDÚSTRIA GRÁFICA LTDA
Av. Marcos Penteado de Ulhôa Rodrigues, 700 - CEP: 06543-001 - Tamboré – Santana de Parnaíba – SP

EDITORA Abril

www.grupoabril.com.br

CLAUDIA

artsy

Oi, gente, cheguei!

UM MERGULHO NA VIDA (E NAS HISTÓRIAS INACREDITÁVEIS) DA CRIADORA DO PODCAST NÃO INVIABILIZE, DEIA FREITAS

Foto Bruno Geraldi

PERSEGUIDO
A filósofa francesa que quer colocar o clitóris no centro do debate – e do pensamento

REFÚGIO
Conheça a hospitalidade e a gastronomia do hotel Unique Garden

BYE, MIRANDA
20 anos de *O Diabo Veste Prada*: de que forma a moda mudou desde lá?

PARA TODOS OS GOSTOS

Nossa seleção com as melhores opções para nutrir, embelezar e curtir o último mês do inverno

POR KARIN HUECK

Fotos Nando Jordão e Mayara Gomes

STREAMING

Arte erótica para mulheres

JORNALISTA E EX-BBB LANÇA PRODUTORA DE FILMES ADULTOS COM "QUALIDADE DE CINEMA" PARA A INTERNET (JONATHAN PEREIRA)

A criação de conteúdo adulto para plataformas na internet, como o OnlyFans e o Privacy, vem ganhando cada vez mais adeptos. Por isso, a jornalista **Angélica Martins, a "Morango"** do BBB10, que atua há mais de três anos nesse mercado, resolveu se diferenciar e lançar uma produtora que promete entregar vídeos com "qualidade cinematográfica, bom gosto, sutileza e sensualidade". Para ela, a sexualidade nunca foi um tabu. "Como jornalista, escrevi sobre sexo e comportamento durante seis anos. Quando o OnlyFans começou a se popularizar no Brasil, decidi produzir conteúdo adulto. Se não fosse como eu esperava, encararia como uma experiência antropológica; se eu me apaixonasse pelo trabalho, faria uma transição de carreira." Como a estratégia deu certo, chegou a hora de inovar, lançando a All In- Cinema. "O esmero técnico durante todo o processo, da captação à pós-produção, é um diferencial. Não fazemos apenas filmes adultos, fazemos cinema", afirma. **Os filmes são disponibilizados no OnlyFans (@angelicamorango) e no da produtora no Privacy (@allincinema), a partir de R$ 30.**

INSPIRAÇÃO

Entre as inspirações de Angélica está a diretora sueca, produtora e roteirista de filmes eróticos Erika Lust, considerada um dos principais nomes da pornografia no mundo justamente por combater ângulos ginecológicos, mulheres objetificadas e fantasias exclusivamente masculinas.
"Ela produz pornô feminista e revolucionou esse mercado, é uma referência. A gente quer atrair um público que não se sente confortável com as opções explícitas disponíveis atualmente. A gente faz arte erótica, é o nosso diferencial", diz Angélica.

CRIAÇÃO

Morango atua com a atriz Naty Varga em *Blink*, primeiro curta-metragem do projeto. A história gira em torno de uma empresária de sucesso que viaja de Madri para São Paulo a negócios, conhece uma loira em um pub e não sabe se a noite ardente que viveu foi real ou um sonho. Mas como é o clima de filmagem de um curta de conteúdo adulto? Momentos de excitação são inevitáveis, confessa – mas sempre de olho na luz, no ângulo e no desenvolvimento da história. "Não adianta o beijo ser bom, gostoso para quem beija. Ele precisa ter plástica, ser visualmente interessante para quem assiste. Tudo o que se vê ali é real, aconteceu." Angélica diz ter sentido "pudor e nervosismo" durante as filmagens. "Eu nunca tinha feito cenas de sexo com alguém com quem não estivesse me relacionando afetivamente. E toda novidade gera um friozinho na barriga, né?"

EXPANSÃO

A jornalista diz que "há mais de uma dezena de roteiros prontos para serem filmados". Além das produções no Brasil, a empreitada tem um braço em Madri, na Espanha, onde vive a diretora de cinema Roberta Soarez, sócia de Angélica. Lá, além da edição dos filmes feitos no Brasil, são oferecidos serviços de roteirização e produção de conteúdo +18 e suporte para casais anônimos interessados em gravar um filme erótico para si ou divulgação. Em 2025, o plano é produzir e distribuir internacionalmente os filmes.
Ela revela que apostar no conteúdo adulto tem mudado seu perfil de público, atraindo as mulheres. "No OnlyFans, 80% dos assinantes eram homens. Com os filmes, essa porcentagem tem mudado e cada vez mais mulheres têm acessado o conteúdo +18."

LIVROS

A invenção das tradições

Dizem que a cada espaguete quebrado antes de ir à panela "morre um italiano". Imagine então se afirmarmos que o carbonara não nasceu na Itália? Ou mais, que as pizzarias são uma invenção americana e que o verdadeiro queijo parmesão só existe nos Estados Unidos, mais precisamente em Wisconsin? O que parece heresia, na verdade, é fruto de uma longa pesquisa feita pelo historiador Alberto Grandi, italiano nascido em Mântua. Esse estudo provocativo, mas também bastante bem-humorado, sobre as invenções, mentiras, histórias e verdades responsáveis por criar uma tradição culinária, são apresentados pelo autor em ***As Mentiras da Nonna - Como o marketing inventou a cozinha italiana*** (R$ 79,90), obra recém-lançada no Brasil pela Editora Todavia.

Polêmico, o livro causou alvoroço entre os italianos e os apegados às tradições gastronômicas do país – Grandi chegou a ser chamado de "traidor" nas redes sociais. Entretanto, basta a leitura de algumas páginas para ser tomado por uma curiosidade latente e pelo desejo de embarcar em sua análise. Para provar seu ponto, o autor mergulha em dados sobre a imigração italiana – mais precisamente no Brasil, Argentina e Estados Unidos – e defende que "a cozinha italiana nasceu na América tanto quanto na Itália". Segundo ele, na maioria dos casos, as histórias dos produtos típicos são resultado de transformações muito mais recentes, e quase todos foram "inventados" entre os anos 1970 e 1990.

Além da corajosa proposta, outro ponto de destaque é a ilustração de capa da publicação nacional. Concebida pela paulistana **Jackie Hatys**, a imagem representa uma característica muito presente em suas obras: os alimentos. "Gosto muito de ilustrar não apenas a comida, mas os momentos que ela proporciona, como jantares entre amigos, café da manhã com os filhos", diz. O convite para ilustrar a obra de Grandi foi aceito com satisfação, já que a paixão pelo disruptivo fez a artista criar afeição pela pesquisa do autor. "Admiro a maneira como ele propôs sua pesquisa meticulosa e impecável, desvendando mitos e sendo informativo, mas com história e humor." Para a confecção da capa, Jackie trabalhou em conjunto com Violaine Cadinot, responsável pelo design gráfico, resultando numa ilustração mais direta.

Por fim, fica aqui o questionamento: será que toda "receita da nonna" seria uma grande invenção do marketing? Como a vida seria muito deprimente a partir dessa realidade, vamos nos dar ao direito de concordar com Jackie Hatys: "Como boa defensora da liberdade poética, convido a quem não quer acreditar que a Nutella seja mais italiana que o carbonara, a continuar romantizando o que antes acreditávamos como certo. Julgo que a memória afetiva do que minha avó contou também há de ser respeitada". *(MARINA MARQUES)*

MODA

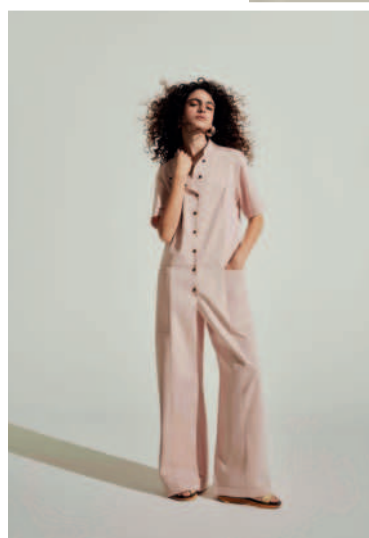
Um mar de tendências

Quando decidiu trocar o escritório de advocacia pelas mesas de criação e os bastidores de desfiles em 2017, a designer paulistana Veridiana Ferreira não imaginava o mar de possibilidades que a sua carreira e marca estavam prestes a atravessar. À frente da **Norah Jour Et Nuit** há 7 anos, a empresária e estilista agora se prepara para conquistar uma nova onda de mulheres que, segundo ela, gostam de se vestir de maneira tão confiante e determinada quanto suas ideias e inspirações. "A Norah é essa amiga despretensiosa, chique e versátil, que não abre mão do conforto e da essência para atender as expectativas alheias. Ela sai de manhã vestindo um macacão e um tênis, e à noite, muda o sapato e o acessório, transformando tudo em algo novo", reflete. E é com confiança e sem medo de enfrentar fortes ondas que a marca brasileira abre as portas em um novo endereço próprio no Jardim Paulista, juntamente com a coleção Primavera-Verão 2025, "Além Mar". Nela, estão presentes os icônicos bordados da marca, os recortes fluidos e confortáveis, além das estampas autênticas que celebram o porto seguro que é a confiança e a autoestima de mulheres contemporâneas e versáteis. **Norah Jour Et Nuit, Rua Peixoto Gomide, 2004, São Paulo.** *(SARAH BRITO)*

LUXO

Porta-pirulito: check!

No ano que antecede o seu centenário, a Fendi mostra que é possível resgatar tradições e adaptá-las ao futuro com um toque de irreverência. A diretora artística de acessórios, Silvia Venturini **Fendi**, é especialista em unir diversão às raízes da marca. Por isso, para a temporada de Inverno 2024, a grife italiana levou à passarela bolsas icônicas, como a Peekaboo, com um penduricalho um tanto inusitado. Construído a partir da técnica da Selleria, mesmos pespontos característicos do trabalho manual inspirado na criação dos mestres seleiros romanos utilizado nas bolsas, o porta-pirulito Chupa-Chups surge em couro, tanto em tons neutros quanto vibrantes – e dão um toque ainda mais fashionista à clássica embalagem do pirulito com logo desenvolvido por Salvador Dalí. *(RENATA BROSINA)* **Disponível nas lojas Fendi e no site www.fendi.com**

Fotos Literatura, arquivo pessoal; as demais divulgação

BELEZA

Maciez e sedução

Hidratam, nutrem e ainda perfumam. Não tenha mais dúvidas: os óleos corporais são a aposta certeira para uma pele iluminada e cheirosa. Aqui, nossa seleção de opções que dão conta do recado **(SARAH BRITO)**

MULTIUSO

Testamos e asseguramos: esse produto multifuncional de Nativa SPA faz mais pela sua pele e cabelo do que a maior parte dos hidratantes, óleos e finalizadores que você tem na sua casa. A vantagem aqui é a versatilidade: deixa brilhante tanto a pele do corpo quanto as madeixas. Os ativos nutritivos, explica a fabricante, foram extraídos da quinoa. **Óleo Multifuncional Glorioso Nativa SPA Ameixa Negra, OBoticário, R$ 129,90**

FLUIDO

A opção da L'Occitane en Provence é bem leve e fácil de espalhar – você vai economizar um tempinho no seu ritual de limpeza e hidratação diário. Sua textura fluida como água elimina qualquer resquício de ressecamento logo no primeiro uso e desfaz o preconceito que existe em torno da pouca praticidade do óleo de banho. **Óleo Hidratante de Banho Amêndoa, L'Occitane en Provence, R$ 369**

BRILHANTE

Natural e altamente nutritivo, o óleo puro de rosa mosqueta da Musquée oferece firmeza e uma sensação de maciez quase instantânea para a pele madura ou extrasseca. Seus ativos veganos, como a vitamina E, ajudam a resgatar o viço eliminando aquele aspecto acinzentado em cotovelos, joelhos, coxas, tornozelos e outras extremidades que imploram por hidratação. Ostentar pernas luminosas e hidratadas nunca foi tão fácil! **Óleo Musquée de Rosa Mosqueta Puro, Musquée Herbarium, R$ 83**

SEQUINHO

Imagine um óleo corporal que, além de hidratar e iluminar, não deixa aquela sensação escorregadia na pele depois. Essa é a vantagem do óleo da The Body Shop, que tem uma textura mais parecida com um gel, que não gruda na pele. O efeito é especialmente refrescante na hidratação pós-banho. Sua fragrância é oriental, frutada e irresistível, e ainda entrega micropartículas de brilho que renovam o viço e a maciez da pele. Diga adeus ao ressecamento! **Óleo Desodorante Corporal Lolita, The Body Shop, R$ 80**

NOSTÁLGICO

Clássico na rotina de cuidados da pele brasileira, este best-seller é tão eficaz quanto sua fama entre as amantes de óleos corporais em todo o Brasil. Sua fórmula leve não gruda nem mancha as roupas e proporciona um aroma de amêndoas nostálgico que te transporta para um ambiente confortável e cheio de boas lembranças. **Óleo Desodorante Corporal Sève Amêndoas Doces Natura, R$ 61**

TEATRO

Rir com propósito

EM HAIRSPRAY, TIAGO ABRAVANEL SE REAFIRMA NÃO APENAS COMO UM DOS ARTISTAS MAIS VERSÁTEIS DA ATUALIDADE, MAS TAMBÉM COMO UM GRANDE PORTA-VOZ DA DIVERSIDADE ***(KALEL ADOLFO)***

Após uma temporada bem-sucedida no Rio de Janeiro, com cerca de 35 mil espectadores em apenas um mês e meio, a versão brasileira do icônico musical **Hairspray** chega à capital paulista com apresentações marcadas no Teatro Renault a partir do dia 5 de setembro. A trama acompanha Tracy, uma jovem fora dos padrões de beleza que enfrenta preconceitos para conquistar um lugar no programa de TV *The Corny Collins Show.* A narrativa, sem dúvidas, ressoa com a trajetória de **Tiago Abravanel**, que além de viver a personagem Edna Turnblad na peça, também foi o responsável por idealizar a montagem. Em entrevista exclusiva à CLAUDIA, ele fala sobre a importância social da obra, autoaceitação e mais. **Ingressos disponíveis em ticketsforfun.com.br**

De que maneira a peça se conecta à sua trajetória? Desde que estreou na Broadway, senti que tinha tudo a ver comigo. Essa representatividade me emociona, me cativa. Cheguei a atuar em uma adaptação de 2009, mas senti que faltava algo. Então, com o apoio de meus sócios, comprei os direitos da obra em 2020. Quatro anos depois, realizei uma temporada muito bem-sucedida no Rio de Janeiro. Agora, me preparo para chegar em São Paulo, no teatro onde estreei o meu primeiro grande musical. Isso tem um enorme significado em minha trajetória.

Uma das principais mensagens da obra é a autoaceitação. Me conte sobre essa questão em sua vida. Você sempre se aceitou? Eu acho que, talvez, 'aceitação' não seja a melhor palavra. Posso dizer que, com o tempo, passei a me compreender. Precisamos nos reconhecer, e a partir disso, explorar aquilo que nos traz pulsão de vida. Por exemplo, eu sempre quis dançar, mas acreditava que o meu corpo era um limitador. Quando entendi que o corpo gordo também poderia dançar, foi uma barreira que ultrapassei. Então, não é sobre aceitar, é sobre compreender.

Qual é a importância de um musical como *Hairspray* estar em cartaz no atual cenário sociocultural do Brasil? Ele traz leveza com responsabilidade. Estamos vivendo um momento em que as pessoas estão muito arredias, querendo se proteger a todo instante. Isso gera uma desconexão. E Hairspray fala justamente do oposto. É sobre se conectar. Como nós, enquanto indivíduos buscando a nossa essência, podemos nos aproximar? E, claro, é um espetáculo divertido para toda a família, com uma história de amor permeando tudo isso.

Fotos José de Holanda, Ricardo Brunini e divulgação

HOSPITALIDADE

Comida da terra

MODERNA E SUSTENTÁVEL, A EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA DO HOTEL UNIQUE GARDEN CONVIDA OS HÓSPEDES A SABOREAR INGREDIENTES EM SEU ESTADO MAIS AUTÊNTICO ***(KALEL ADOLFO)***

"Boas experiências devem ser vivenciadas próximas à natureza": esse é o lema do Unique Garden, hotel que, apesar de estar a apenas 50 minutos de distância de São Paulo, consegue proporcionar aos visitantes o prazer de respirar o ar puro, sentir o perfume das flores e saborear pratos feitos a partir de ingredientes locais. Todas essas vivências, tão raras para quem vive em grandes metrópoles, são possíveis graças à localização do Unique, situado em uma das últimas reservas de Mata Atlântica do estado. Se tudo isso ainda não for o suficiente para você relaxar corpo e mente, não se preocupe: o complexo também oferece uma série de tratamentos e terapias alternativas, com destaque para a medicina chinesa e ayurvédica, executadas por profissionais que utilizam óleos essenciais, frutas e ervas cultivadas no ervanário do hotel.

YES, CHEF

Todos os serviços do Unique estão intimamente conectados à natureza – e isso vale também para a experiência gastronômica, comandada pelo chef Daniel Aquino, formado na tradicional Escuela BellArt, na Espanha. Nascido no Paraná, ele chegou a trabalhar ao lado de grandes nomes da gastronomia, como o espanhol Ferran Adrià, e o francês Michel Bras. Mas se engana quem pensa que foram eles os responsáveis por fazer Daniel seguir essa carreira. Na verdade, a paixão do chef pela culinária nasceu com a sua avó. "Ela trabalhava para o governador do Paraná, e em todas a s férias viajava para a Ilha das Cobras a fim de cozinhar para a família dele. E eu ia junto", conta. O resto, como dizem, é história. Daniel fez cursos de pós-graduação na Universidade de Barcelona, estagiou por dois anos no mitológico El Bulli e, depois de passar por cozinhas da Bélgica, Itália e Portugal, voltou ao Brasil para comandar os três restaurantes do Unique: Kitanda, Chez Victor e Ralais Jardin. "Aqui prezamos pela sustentabilidade. Por isso, abraçamos o conceito *farm to table (do campo à mesa, em tradução literal)*. Todos os pratos são feitos utilizando ingredientes colhidos nas hortas."

DICA DE QUEM CONHECE

Mas o que pedir no Garden para experimentar toda essa potência gustativa? O chef revela os seus favoritos para cada momento do dia: "Para o café da manhã, os carros-chefes são a nossa rabanada e os ovos benedicts, todos feitos à la minuta", diz. Durante o almoço, ele aponta o peixe com purê de banana-da-terra e arroz de coco como parada obrigatória. Por fim, no jantar, recomenda a sua releitura do clássico caesar salad: "Usamos cogumelos de nossas estufas, pois, na realidade, a caesar não é o frango ou o cogumelo, mas sim, o molho. Aliás, o molho é uma experiência à parte, pois é feito na hora, dentro do salão, na frente do hóspede", conta. Os fãs de carne também podem se deliciar com o steak tartare do hotel, que inclui um pequeno toque de conhaque e angostura. O menu degustação do Garden é personalizado de acordo com os gostos de cada cliente. **Para mais informações, acesse www.uniquegarden.com.br.**

Fotos Felipe Lourenço e Helena de Castro

CASA CLAUDIA

Décor com propósito

AMOR À VIDA, BEM-ESTAR E HUMOR SÃO ALGUNS DOS PILARES DAS ÚLTIMAS TENDÊNCIAS NA DECORAÇÃO DE INTERIORES QUE ESTÃO PRESENTES NA SELEÇÃO CASA CLAUDIA, LINHA DA FULL FIT COM CURADORIA DE CLAUDIA ***(MARINA MARQUES)***

A era pós-pandêmica acentuou a necessidade de transformação – não só em relação às grandes mudanças de vida, mas também aos pequenos prazeres do dia a dia. Montar uma mesa posta com capricho para receber pessoas queridas é uma das maneiras de encontrar felicidade no detalhe. A Full Fit, importadora de utilidades domésticas fundada em 1967 que acaba de lançar uma linha especial sob curadoria da equipe de CLAUDIA – intitulada ***Seleção Casa Claudia*** –, apresenta tendências de decoração que evidenciam esse olhar para o autocuidado, o conforto e até o bom humor dentro de casa.

FLORES E AMORES

É impossível não se alegrar ao se deparar com uma mesa posta que homenageia a natureza. Inspirada pela biofilia, termo que significa "amor pela vida", a linha **Flora**, da marca L´Hermitage, traz essa conexão por meio de louças desenhadas com elementos da fauna e da flora. Estudos vêm mostrando que inserir a natureza nos espaços interiores pode ter o poder de reduzir o estresse, aumentar a criatividade e melhorar o bem-estar geral. Uma boa dica é intercalar louças floridas com elementos sustentáveis e naturais, como madeira, bambu e pedra, que também estimulam o sensorial. A coleção também se destaca pelo uso do vidro opalino, que traz praticidade e durabilidade no uso diário.

Fotos Divulgação

PRAZER NA COZINHA

Preparar o próprio alimento é uma das maneiras mais eficazes de garantir uma alimentação saudável e fugir dos ultraprocessados. Esse hábito torna-se ainda mais prazeroso quando aliado a utensílios inteligentes. A linha **Norma**, da marca Fracalanza e desenvolvida pela Full Fit, tem panelas produzidas em alumínio e revestidas de cerâmica, que é uma alternativa saudável às antiaderentes convencionais, pois não contêm PFOA ou PFOS. "Elas proporcionam a superfície antiaderente sem o risco de liberar toxinas. A cerâmica não deixa os alimentos grudarem e não exige o uso de óleo no preparo", detalha Erica Pacheco, Head de Produto da Full Fit. "A parede de três milímetros distribui uniformemente o calor e evita pontos quentes, que podem queimar os alimentos e gerar substâncias prejudiciais à saúde."

AS CORES DO LAR

Para quem busca trazer bom humor à decoração da casa, recorrer ao efeito gradiente pode ser uma boa aposta. A transição das cores garante uma décor lúdica, intensa e viva. Entre os objetos decorativos, as taças, copos e jarras da linha **Palm Springs** se destacam como peças-chave para incorporar a tendência de maneira elegante. Já a linha **Aquarelle**, da L´Hermitage,

apresenta toda a sofisticação do gradiente em Murano, com vidros em formato de trouxinhas pinceladas com cores variadas. Também na linha **Liete**, os castiçais trazem um toque jovem."Vasos com gradientes de cores podem realçar qualquer arranjo floral, destacando as flores de maneira única. Potes decorativos com esse efeito também adicionam um elemento de design ao espaço", complementa Erica Pacheco, da Full Fit.

Você encontra os produtos Full Fit em lojas especializadas, como Camicado, Tok&Stok, Spicy e Grupo GPA. Para localizar os pontos de revenda e conhecer a Seleção Casa Claudia, acesse ***fullfit.com.br****.*

O PRAZER *DE TER* PRAZER *CONSIGO*

A filósofa francesa Catherine Malabou se dedica a estudar o clitóris – e o reivindica como um órgão de pensamento e de revolução

TEXTO PÂMELA CARBONARI

"Clitóris: esse pequeno segredo que persiste, resiste, incomoda a consciência e fere o calcanhar é um órgão, o único, que serve apenas para o prazer — logo, "para nada". (...) O prazer ainda é censurado a milhões de mulheres, porque o clitóris ainda é, física e psiquicamente, o órgão do prazer censurado", escreve a filósofa franco-argelina Catherine Malabou em seu livro *O prazer censurado: clitóris e pensamento* (Editora UBU), recém-lançado no Brasil.

Malabou é professora de filosofia na Universidade de Kingston, em Londres, e na Universidade da Califórnia, em Irvine, e é uma estudiosa do clitóris — antes, já havia se dedicado a pesquisar as relações entre plasticidade cerebral, neurociências e filosofia. Neste novo livro, ela investiga a ausência desse õrgão no discurso filosófico, médico, artístico e mitológico.

Desde o primeiro significado de clitóris, associado a uma “pedrinha no sapato que incomoda o caminhar e atormenta o espírito”, até a sua omissão nos manuais de anatomia e a falha da psicanálise ao descrevê-lo como “um pênis atrofiado”, Malabou constrói um panorama abrangente de como o prazer feminino foi sistematicamente ignorado — quando não apagado — ao longo dos séculos. Ela também aborda problemáticas contemporâneas, como questões *queer*, mutilações genitais e a desigualdade entre o falo e o clitóris, que persiste na sociedade, reivindicando os significados desse órgão dotado de mais de 10 mil terminações nervosas. Assim, Malabou se destaca como pioneira ao tornar o clitóris visível como um órgão de prazer, pensamento e, acima de tudo, de liberdade e autonomia. Conversamos com ela de Marselha, na França.

No seu livro, você descreve que o prazer da mulher nunca foi mencionado na filosofia e que falar do clitóris é torná-lo visível. Como surgiu esse projeto de investigação sobre o prazer feminino? O que desencadeou a pesquisa foi o filme *Ninfomaníaca* (2013), do Lars von Trier. Eu nunca tinha refletido sobre o que era a ninfomania. Na verdade, descobri que isso não existia, que era uma invenção dos psicólogos e o que chamávamos de ninfomaníacas eram simplesmente as mulheres que querem sentir prazer. E eu passei a me perguntar por que uma mulher que busca o prazer é considerada uma doente. “Nymphomane” significa que ela tem os lábios do seu órgão sexual muito grandes. Então, me perguntei por que essa busca pelo prazer era compreendida como uma doença, como uma patologia.

Você encontrou resistência ao abordar o tema? Sim, muita! Entre meus colegas, sobretudo os homens, que achavam que o prazer feminino era um assunto vulgar, que era um assunto “sujo” e que não podia ser um tema filosófico sério. Eu respondi que toda a filosofia estava organizada em torno do falo masculino. Quando compreendemos bem algo, dizemos que estamos sendo rigorosos, seja a retidão moral, seja todos os privilégios dados à integridade, à ereção... Disse a eles que isso parecia normal, mas questionar o prazer feminino parecia anormal. Também falei sobre a psicanálise, dizendo: como vocês entendem o fato de Freud não dar nenhum valor ao clitóris? Que o vê como um falo castrado? Respondi dessa forma, não sei se os convenci. Então, sim, há resistências.

Na França, o clitóris apareceu nos livros escolares pela primeira vez apenas em 2019. No Brasil, principalmente nos últimos anos, a educação sexual se tornou um tabu ainda maior. Por que em momentos de mais conservadorismo o prazer é negado? De maneira geral, o prazer é sempre político. O prazer, especialmente o sexual, não é apenas um estado de êxtase — é também uma maneira de resistir. O prazer sexual, fundamentalmente, tende a escapar das ordens, da ditadura, da rigidez. É uma maneira de escapar. Então, o que desagrada é seu aspecto político. Se você assistir a filmes, longas sobre o fascismo, por exemplo, filmes de Paolo Pasolini como *Salò ou os 120 dias de Sodoma* (1975), vai ver que o prazer, para os fascistas é, antes de tudo, a crueldade. O prazer é impedir o prazer, entende? Então, há algo nele, como uma resistência política. Ainda mais no feminino. O grande problema com o clitóris é que a mulher tem dois órgãos sexuais, a vagina e o clitóris, que são separados anatômica e funcionalmente. E a mulher pode ter um prazer clitoridiano diferente da reprodução; a mulher pode gozar sem necessariamente se reproduzir. Acho que isso é algo que incomoda muito, que é inadmissível para os conservadores.

Uma pesquisa realizada entre diferentes universidades americanas e publicada no periódico *Archives of Sexual Behavior*, em 2018, mostrou que as mulheres heterossexuais são o grupo que atinge o orgasmo com menos frequência. Você acha que isso é, em parte, o resultado da falta de conhecimento do clitóris? Sim, completamente. Ao escrever o livro, descobri que muitas mulheres nem sabem que têm um clitóris. Não sabem para que serve, não sabem o que fazer com ele, e, além disso, são culpabilizadas por isso. No fim, a mulher acaba sendo culpada por não sentir prazer. Há muito sobre isso em Freud, que diz que se uma mulher não sente prazer na penetração, é porque ela é infantil, porque ela não é madura. Então, sim, acredito que há toda uma educação a ser feita.

E você acha que vivemos em um momento de maior censura ou de apagamento do clitóris e do prazer? Eu acredito que estamos em um momento em que essa questão é muito, muito polêmica. Por um lado, há um reconhecimento e uma aceitação desse prazer. Por exemplo, temos livros que estão sendo lançados contra a

"A MULHER PODE GOZAR SEM NECESSARIAMENTE SE REPRODUZIR. ACHO QUE ISSO É ALGO QUE INCOMODA MUITO, QUE É INADMISSÍVEL PARA OS CONSERVADORES"

penetração, como uma espécie de ampliação da categoria de prazer. E, por outro lado, há uma ofensiva fascista muito forte, especialmente se olharmos para as leis contra o aborto, se olharmos para tudo o que nega a liberdade das mulheres. Estamos com um pé em cada um deles.

Seu trabalho anterior focava na relação entre filosofia e plasticidade cerebral. Como a conexão entre o clitóris e o cérebro pode ajudar a compreender melhor a experiência do prazer feminino? Me interessei pela filosofia em relação a órgãos do corpo que não tinham sido tratados filosoficamente. Antes da segunda metade do século XX, ninguém havia se interessado pelo cérebro em si, mas sim pelo espírito e pela alma — mas não pelo cérebro. Para responder à sua pergunta: agora sabemos que o orgasmo é um fenômeno cerebral. Ele está envolvido 100% na experiência do prazer. É o que chamamos de cérebro emocional, e todos os circuitos da dopamina, etc., são ativados na relação sexual. Há uma comunicação direta entre os dois órgãos.

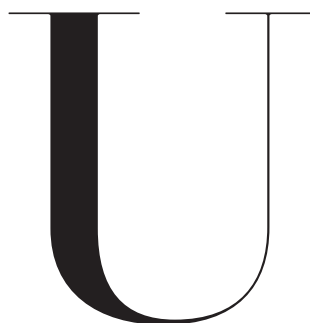
Um exercício um pouco utópico, mas, na sua opinião, qual seria o impacto na nossa sociedade de uma maior tomada de consciência, vivência do prazer feminino? Seria um sonho, um grande sonho! Talvez seria uma forma de realização política, que eu sei que o termo anarquia é polêmico. Mas para mim seria uma sociedade um pouco sem dominação, uma forma de liberdade política onde haveria outros relacionamentos além dos de comando e obediência. O problema é que muitas mulheres, infelizmente, muitas mulheres no poder se comportam como homens, então ainda haveria toda uma educação a ser feita nesse sentido.

O que você gostaria que os leitores, que não são necessariamente próximos da filosofia, aprendessem ou refletissem sobre o prazer feminino ao ler seu livro? Gostaria que entendessem que é muito importante explorar o próprio corpo, aprender sobre ele como se aprende um idioma. No fundo, é uma experiência pessoal, difícil, e que leva tempo para conhecer o próprio corpo. Mas é algo que deve ser feito e que ninguém vai nos ensinar como fazer isso. □

O Prazer Censurado
(Editora Ubu, R$ 59,90)

A NARRA-DORA

*Hoje vamos contar para vocês a história de **Déia Freitas,** a voz e a mente por trás do amado podcast Não Inviabilize. Então vamos lá, vamos de história*

TEXTO KARIN HUECK **FOTOS** BRUNO GERALDI
BELEZA MARCELA HANNA **EDIÇÃO DE ARTE** CATARINA MOURA

ma manhã, lavando louça, você aperta o play e ouve a história de uma mulher que descobre que o marido a está traindo porque apareceu com frieiras em casa — na exata mesma semana em que uma colega do clube se queixou da doença. No dia seguinte, a caminho do trabalho, escuta as peripécias da nora que se voluntariou para arrumar a sogra recém-falecida no caixão, apenas para poder roubar sua generosa cabeleira e transformá-la em peruca. Na outra semana, se espanta com o caso da mulher mortalmente alérgica a frutos do mar, que suspeita que o marido tenha colocado camarão em seu jantar para poder herdar seu seguro de vida.

Essa é a experiência de ouvir o podcast Não Inviabilize, um dos mais populares do Brasil, com mais de 310 milhões de plays. Desde 2020, de segunda a quinta-feira, a criadora e apresentadora Déia Freitas disponibiliza histórias de anônimos de todo o país, levando seus 3,3 milhões de ouvintes mensais às camadas mais obscuras, engenhosas, vis e generosas da psique humana. São causos que se destacam pelos acontecimentos rocambolescos e personagens cativantes, todos reais. Escutar um episódio é garantia de lágrimas, incredulidade e riso — um pouco por causa dos enredos inacreditáveis, muito por causa do imenso talento narrativo de Déia, que gargalha, chora e se indigna junto com quem a ouve.

"Eu gosto de pessoas. Se eu estiver numa fila de supermercado e alguém estiver contando a história dela, eu vou ficar ali parada escutando", diz Déia. "Gosto muito da complexidade humana. Acho que todo mundo tem uma zona cinza, alguma coisa que você acha reprovável em si mesmo, mas que quando alguém conta que foi lá e fez, você jubila, né? Desde que eu tenho o podcast, tudo é normal para mim. Eu entendo os motivos das pessoas."

QUEM CONTA UM CONTO...

Apesar de não dar muitas entrevistas, Déia topou de primeira falar com CLAUDIA. A conversa foi marcada no apartamento de seu agente, em Higienópolis, bairro nobre de São Paulo. Expansiva na contação de histórias, na vida real ela pende para a timidez — característica que se acentuou ainda mais quando viu a maquiadora, o fotógrafo e a repórter que a aguardavam. Logo, porém, estava recebendo massagem facial e adiantando capítulos inéditos de seu podcast para a equipe, como o da lace feita com cabelo de defunta.

Os episódios do Não Inviabilize são separados por temas: histórias de amor, de fantasma, de ET, de sexo, segredos. Todos os dias, Déia e sua equipe recebem e-mails de pessoas ávidas por terem suas vidas narradas pela paulista. "Temos 15 mil histórias guardadas", diz. "Mas nem tudo vai entrar, né. Tem coisa muito pesada, de gente cometendo crime, falando que roubou carro. Aí não dá. Também não gosto de história de homem contando vantagem, falando que é incrível. Quem quer ouvir isso? Eu gosto quando tem um corno, uma história de velório, um roubo de marmita na firma", diz, com a gargalhada característica.

Quando um e-mail é selecionado, a narradora passa para a entrevista por WhatsApp, em que coleta todos os detalhes. Em seguida, a narrativa é roteirizada para o podcast. É nessa hora que Déia mistura suas histórias às dos anônimos, como diz o lema do podcast: relembra casos da própria vida, aponta para o que julga estar errado, acolhe os injustiçados.

*

Gosto muito da complexidade humana. Acho que todo mundo tem uma zona cinza, alguma coisa que você acha reprovável em si mesmo. Desde que eu tenho o podcast, tudo é normal para mim. Eu entendo os motivos das pessoas

*

Eu só tenho tempo para gravar porque tem uma equipe que faz todas as outras coisas para mim. Então quando eu ganho dinheiro, esse dinheiro não é só meu. Eu não estou sendo legal, é um retorno

Sua voz modula as emoções e se tornou a marca registrada do podcast — tanto que Déia vive sendo reconhecida na rua quando começa a falar.

Se engana, porém, quem acha que os relatos são inventados: tudo ali aconteceu de fato. "No máximo, eu mudo um detalhe. Se a pessoa comeu um hambúrguer, mas eu achar que é mais engraçado se ela tivesse comido uma empada, eu vou botar uma empada, entendeu? São detalhes." O resultado são episódios com todo o jeito de que poderiam ter acontecido com uma prima sua — ou com você mesmo.

CASA PARA TODOS

Nascida em um bairro de classe média baixa em Santo André, na Grande São Paulo, Déia teve um tipo de infância que se extinguiu junto com as décadas de 1970-1980: livre, na rua, cercada de crianças e da família. Leitora ávida, principalmente da coleção Vagalume, criava para si aventuras infantis: subia em árvore, caía em fossa cheia de lama, levava os amiguinhos para passeios por bairros distantes. Aos 12, porém, perdeu o pai. Aos 16, a mãe, de quem era muito próxima.

À essa altura, a apresentadora já trabalhava. Seu primeiro emprego foi redigindo anúncios de classificados para o jornal. Depois trabalhou como vendedora de loja, catsitter, gerente de produto para grandes marcas de moda e foi funcionária de uma faculdade, onde, aliás, ganhou uma bolsa para cursar psicologia.

As perdas (mas também a origem trabalhadora) a moldaram profundamente: "Eu tive muito contato com o luto, né? Acho que por isso sou uma pessoa tão prática". Aos 49 anos, Déia conta que tem um testamento desde os vinte e poucos e que contratou um plano funerário para não deixar gastos quando se for. A mesma lógica se estende à opção por não ter tido filhos. "Eu pensava: 'não vou ter filhos porque como que eu vou trabalhar e ter uma criança sem um suporte, um apoio, com praticamente a família toda morta, né?'."

O pragmatismo do raciocínio, porém, contrasta com a forma com que enxerga os outros. Ao contar que certa vez tentou se vingar de uma colega de escola de quem apanhava muito, a podcaster rapidamente vai às lágrimas ao se lembrar que essa mesma menina apareceu grávida, aos 14 anos. "Eu não sei se ela ficou com esse filho, não sei nada. Só sei que ela sumiu da escola. O que será que aconteceu com ela, né?", lembra, soluçando.

Déia é generosa não só com suas emoções. Com o sucesso do podcast e os recorrentes contratos publicitários (hoje em dia, são poucos os episódios do Não Inviabilize que não comecem com algum tipo de anúncio), sua realidade financeira mudou. No final de julho, causou comoção nas redes sociais ao anunciar que havia comprado um apartamento de dois dormitórios para cada um de seus cinco funcionários. "Fiquei paralisada quando

ela falou do apartamento, levei para a terapia, demorei para entender", conta Camila Rocha, responsável pelas redes sociais do Não Inviabilize.

Para Déia, a lógica por trás da decisão é simples. "Eu só tenho tempo para gravar porque tem uma equipe que faz todas as outras coisas para mim. Então quando eu ganho dinheiro, esse dinheiro não é só meu. Eu não estou sendo legal, é um retorno. Ninguém faz nada sozinho", explica. Toda a sua equipe, que hoje é de quatro mulheres, é CLT e trabalha apenas quatro dias por semana, sete horas ao dia.

Nem isso, porém, impediu que fosse criticada. A podcaster é bastante ativa no X, antigo Twitter, onde começou a contar as suas histórias há mais de uma década. Lá, por causa da compra dos apartamentos, foi xingada, acusada de receber dinheiro de tráfico de drogas, de fazer lavagem de dinheiro. O hate só não foi maior do que no começo de 2022, quando Déia anunciou vagas no Não Inviabilize exclusivas para mulheres negras, pardas ou indígenas. Na época, foi ameaçada de processo por "discriminação" contra homens e brancos e teve seu e-mail derrubado.

ALEGORIA

Nesse quesito, Déia não se retrai. Faz questão de ressaltar nas suas narrativas os recortes sociais, incluindo os dos quais faz parte como mulher, negra, de classe trabalhadora. Essa é uma escolha consciente: "Eu sempre vou puxar para esse gancho". A consciência de classe é outro traço que carrega desde a infância. Boa parte de sua família trabalhou em chão de fábrica no ABC paulista, berço do movimento sindicalista no Brasil, do qual seu tio Arnaldo — personagem recorrente nos causos pessoais no podcast — fazia parte.

Quando conta suas próprias aventuras, Déia também as traz para esse lado. A podcaster é protetora de animais há anos: tem 4 cachorros e 6 gatos em casa. Em 2013, participou do resgate de quase 200 animais de um laboratório perto de São Paulo no qual eram realizados testes de produtos cosméticos e farmacêuticos. O caso ganhou notoriedade na imprensa pela ação cinematográfica, no meio da madrugada — e por se tratarem de maus tratos a cães de raça, de beagles. Rapidamente, as ativistas foram criticadas por causa da invasão. "A gente estava em umas 10 protetoras, todas brancas com grana, eu era a única preta pobre ali. A gente foi chamada de bandida, de terrorista. Eu achava que seria a única presa do grupo. O recorte de classe veio ali já", conta.

Deia jamais esperou fazer o sucesso que faz com seu podcast. Todos os meses, mais de 20 mil assinantes pagam R$ 15 para ouvir os episódios assim que são gravados, antes de qualquer edição. Recentemente, foi abraçada por fãs resolvendo burocracias num banco. Em outra ocasião foi reconhecida no escuro, pela voz, dentro do Museu de História Natural de Nova York. Seus planos para o futuro incluem uma série de episódios sobre pessoas desaparecidas em parceria com o Ministério da Justiça. Na vida pessoal, quer construir uma casa para si e um prédio em Santo André para abrigar toda a sua família.

Um certo desconforto, porém, a acompanha. Quando perguntada sobre seus livros favoritos, Déia hesita. Cita *A Metamorfose*, de Franz Kafka, *O Idiota*, de Dostoiévski e, sem surpresa, os contos de Nelson Rodrigues. Enfim, se decide: seu livro favorito na verdade é *Casa de Alvenaria*, de Carolina Maria de Jesus. A obra foi escrita depois do livro mais famoso da autora, *Quarto de Despejo*, e foca na vida de Carolina Maria depois que se torna uma sensação literária. Déia se identifica com a sensação de não-pertencimento da escritora, que não faz mais parte da favela em que vivia, mas que também não é aceita pelos círculos endinheirados em que passou a circular. "Eu penso 'meu Deus, ela conseguiu sair da vida difícil através da obra, dos textos dela'. Mas de alguma forma também não saiu, né? Os escritores, a elite, faziam festas para reverenciar ela. Mas ela mesma dizia que era vista como uma alegoria. Ela não fazia parte, né?". Déia para. Olha ao redor. "Às vezes eu me sinto assim também. Não sei se faço parte. Não sei se sou uma alegoria, sabe?" ◻

PRADA VERÃO 2007

ANNE HATHAWAY, MERYL STREEP E EMILY BLUNT NO FILME *O DIABO VESTE PRADA*

MIUCCIA PRADA APÓS O DESFILE DE INVERNO 2006 DA MIU MIU

DOLCE & GABANNA VERÃO 2006

CHANEL ALTA-COSTURA INVERNO 2006

ANNA WINTOUR E FRANCA SOZZANI

GISELE BÜNDCHEN NO VERÃO 2003 DA PRADA

SERÁ QUE A MODA AMADURECEU?

Com o anúncio do lançamento da segunda parte de O Diabo Veste Prada, *é hora de refletir sobre as principais mudanças que a moda enfrentou nos últimos dezoito anos – e se ela está indo bem ou não*

"Milhares de garotas matariam para estar no seu lugar." Em 2006, essa frase do filme *O Diabo Veste Prada* ressoava na minha cabeça. Na época, eu estava me aventurando a fazer vestibular de Moda (e me tornar a alienígena nos almoços de domingo, com tantos advogados na minha família) e achava tentador entrar nesse mercado tão competitivo. No caso de Andy Sachs, personagem de Anne Hathaway no longa, o RH tinha sagacidade para entrevistá-la. Na vida real, não era bem assim, não apenas no mercado editorial, mas em toda a indústria da moda.

Todo sistema era completamente diferente do que vemos hoje — podemos apelidar de "vintage" o passado não tão distante? Veremos, inclusive, na sequência que teve sua produção anunciada nas últimas semanas. Há sinais relacionados à nova narrativa que acompanha *ipsis litteris* o que vem acontecendo nos últimos quinze anos. Se Miranda Priestly antes estava no poder, hoje parece que ela depende de sua ex-assistente, Emily Charlton, que agora trabalha em uma marca de luxo, para manter sua posição.

Na primeira década dos anos 2000, o mercado fashion que me atraía era outro. Das revistas de moda também. Se olharmos com distanciamento, não apenas de tempo, o movimento da época exaltava tudo o que questionamos hoje, seja pela efemeridade das coleções, assassinadas a cada seis meses pelas próprias marcas, ou pelo excesso de consumo sem pensar na responsabilidade social ou ambiental.

John Galliano, durante a sua passagem pela *maison* Dior, era responsável por desenvolver mais de dezesseis coleções por ano, incluindo as preciosas peças de Alta-Costura, Prêt-à-Porter e acessórios, além dos espetáculos construídos para cada show da grife. Karl Lagerfeld, que dividia sua agenda criativa entre a italiana Fendi e a francesa Chanel, também disputava o pódio de desfiles e criações mais marcantes da estação. Esse sistema se replicava em outras *labels*, ainda que segmentadas, para acompanhar o espírito caótico do momento.

A cereja do bolo foi o momento da logomania, em que as principais marcas estampavam suas iniciais da cabeça aos pés — porque, não bastava a estética glam e pop viralizar nas passarelas das principais capitais da moda, era preciso enfatizar os logos de Dior Oblique ou o monograma da Louis Vuitton. Como consequência desse distanciamento de valores de tradição e *savoir faire*, algumas grifes flertaram com o descartável, deixando seu diferencial de valor de lado. Hoje, o movimento é de resgate das raízes para mostrar ao consumidor o que há por trás de um produto caro, o que inclui as horas de trabalho manual especializado e o material de excelente qualidade usado nas produções.

No entanto, o comportamento de duas décadas atrás acabou reforçando o título de "fútil" para um mercado que, como sabemos, carrega uma importância vital à sociedade. Afinal, a essência da moda, além da proteção física, é a comunicação e o que o indivíduo quer expressar sobre a sua personalidade e seus interesses. Foi assim, aliás, que o termo *"fashion victim"* se popularizou. Afinal, estar na moda estava diretamente ligado à tendência do momento — independentemente do seu gosto pessoal. Usar cintura alta enquanto o cós despencava cada vez mais? Careta, ultrapassado e desinteressante. Entretanto, alguns nomes, entre eles Giorgio Armani e Valentino, mantiveram seus olhares avessos a seguir a ditadura semestral que todos deveriam usar.

Apesar de boas cenas de lucidez da personagem de Meryl Streep, principalmente, quando responde à expressão de desprezo de sua assistente, Andy Sachs, em relação à moda, Miranda Priestly também é uma imagem cari-

Fotos Getty Images e Twentieth Century Fox/Divulgação; **Colagens** Catarina Moura

O PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO DE ANDY SACHS, PERSONAGEM DE ANNE HATHAWAY, EM *O DIABO VESTE PRADA*

O ESTILISTA VALENTINO GARAVANI APÓS A APRESENTAÇÃO DE INVERNO 2007 DA SUA MARCA HOMÔNIMA

VALENTINO VERÃO 2007

O ACENO FINAL DE SILVIA VENTURINI FENDI E KARL LAGERFELD APÓS O DESFILE DE VERÃO 2006 DA FENDI

A PERSONAGEM ANDY SACHS E SEU VISUAL CHANEL

cata do que representava uma editora-chefe de uma revista de moda. Afinal, com todas as transformações relacionadas à comunicação de moda, seja pela digitalização das revistas, pelo poder das redes sociais e independência das marcas para se comunicarem diretamente com o seu público, a decisão sobre qual seria o azul ou a silhueta da temporada não é mais tomada na sua sala. Há mais vozes e criações de conteúdo de qualidade que se disseminam com mais rapidez do que a edição que levava meses para publicar os destaques do que foi visto numa fashion week.

A representação de Miranda Priestly, na revista fictícia Runway, é inspirada em Anna Wintour, uma das figuras mais emblemáticas da história da moda, que comanda há décadas a Vogue norte-americana. Apesar do corte de cabelo da personagem de Meryl Streep ser diferente do de Anna, a aura poderosa e temida está ali, incluindo uma postura que, nos dias de hoje, não é apenas demodê, mas transcende o aceitável em relação às suas assistentes. Mas nem todas as figuras que ocupavam esse cargo na vida real seguiam esse mesmo script. Do outro lado do oceano, o comportamento discreto, elegante e sempre sorridente da comandante da edição italiana da Vogue, Franca Sozzani, representava um tom mais amigável para a moda — e também vestia Prada. Entre as duas, sempre fui *team* Franca. Antes e depois da moda. □

Renata Brosina
@renatacbrosina é jornalista e editora de moda com foco em luxo e sustentabilidade

CLAUDIA

amor&sexo

Vem pra cá

ESTAMOS VIVENDO UMA CRISE DE SOLIDÃO – E COM MUITA DIFICULDADE DE FAZER NOVAS AMIZADES. A BOA NOTÍCIA É QUE NUNCA É TARDE PARA CRIAR CONEXÕES

PAIXÃO A TRÊS
A surpreendente história de Julia, que se envolveu com um casal – e adorou

SÓ ELAS
Na hora do vamos ver, não há nada igual à amizade feminina

NO ESPELHO
O que você enxerga quando olha para a pessoa amada?

Ilustração gerada por IA

JULIA, MUITO PRAZER

Ela tinha uma vida sexual convencional – até encontrar um casal liberal e perceber que poderia viver de forma diferente

Já parou para pensar que nossas experiências podem ser limitadas por tudo aquilo que consideramos "aceitável"? Julia, aos 30 anos, nunca foi do tipo "recatada e do lar", mas suas vivências sexuais seguiam um padrão convencional, digamos. Tudo mudou radicalmente, porém — inclusive sua visão sobre a vida e o prazer — durante uma viagem a Amsterdã, na Holanda, quando teve uma experiência libertadora que a fez questionar suas próprias limitações.

Durante essa viagem, Julia conheceu Ralph e Marta, um casal que vivia uma dinâmica não-convencional em um aplicativo de relacionamento. Ralph, um italiano descendente de libaneses, e Marta, nascida e criada em Luxemburgo, mantinham uma relação aberta, na qual a presença constante de uma terceira pessoa era parte integral de suas aventuras íntimas. A princípio, Julia estava curiosa e um tanto fascinada pela liberdade com que os dois abordavam o sexo e os relacionamentos, e topou encontrá-los — mas não fazia a mínima ideia no que aquilo iria dar. Ela avisou os amigos sobre o que estava acontecendo, repassou todos os contatos e as redes sociais do casal e lá foi ela ao encontro deles.

Os três se conheceram em clima de celebração, em uma balada BDSM, sigla para "Bondage, Disciplina, Dominação, Submissão, Sadismo e Masoquismo". Embora não estivessem ali para praticar sexo ativamente, o ambiente e a energia das pessoas naquele lugar deixaram o clima mais propenso para experimentações. A atmosfera carregada de sensualidade e exploração fez com que o trio se conectasse de maneira intensa e imediata, e eles decidiram ir para a casa do casal, já que Julia estava hospedada no hotel com sua mãe e seu padrasto.

Quando chegaram em casa, Marta revelou que não estava no clima para participar naquela noite, mas que ficaria encantada em assistir Julia e Ralph. Julia, embora um pouco surpresa, aceitou a proposta. A experiência não foi apenas inesperada para a brasileira, foi também profundamente libertadora. O prazer de se ver observada e o ato de explorar novas dinâmicas despertaram em Julia uma sensação de liberdade que ela nunca havia experimentado antes.

A INTERAÇÃO ENTRE AS DUAS TRANSCENDEU O SIMPLES ATO SEXUAL: PROPORCIONOU UMA LIGAÇÃO EMOCIONAL E ÍNTIMA QUE ABRIU OS HORIZONTES DE JULIA

Meses depois, quando Julia já havia retornado ao Brasil, Ralph e Marta decidiram visitá-la. O encontro trouxe a oportunidade de reviver aquela experiência única, e também abriu portas para novas descobertas. Ao receber o casal em sua casa, Julia teve a chance de testar uma nova faceta da dinâmica a três, ao compartilhar uma experiência íntima com Marta.

Essa nova aventura trouxe uma camada adicional de exploração para Julia, permitindo-lhe descobrir uma conexão e um prazer que ela nunca havia imaginado em sua vida.

A noite com Marta revelou uma nova dimensão na vida de Julia. Embora não tenha se entendido ali como uma mulher lésbica ou bissexual, Julia viu que é uma pessoa heterossexual verdadeiramente livre e sem rótulos. A interação entre as duas transcendeu o simples ato sexual: proporcionou uma ligação emocional e íntima que abriu os horizontes de Julia a respeito de si mesma e sobre o que é possível em um relacionamento. A ausência de ciúmes e o entendimento mútuo sobre a liberdade e o prazer mostraram que a verdadeira riqueza estava na exploração sem julgamentos e na aceitação das próprias necessidades e desejos.

A história de Julia nos faz lembrar que a vida é para ser vivida plenamente, sem se prender a crenças limitantes ou tabus. Ela descobriu que se permitir explorar novos prazeres, mesmo que não adotados permanentemente, pode ser uma forma rica de entender a si mesma.

A vida é única e o verdadeiro valor de habitar este mundo talvez esteja em ter a coragem de se libertar de preconceitos e aproveitar cada momento ao máximo. ◻

Alexandre Simone e Lucas Galdino
comunicadores e criadores do @historiasdeterapia

Foto Getty Images **Ilustração colunista** Cássia Roriz

A CURA PELA AMIZADE

Fui para o inferno e voltei – carregada pelas minhas amigas. No fim, não há nada que cure tanto quanto o amor delas

Eis que um dia eu emburaquei. Sabe aquele momento "trevas" da vida que todo mundo, mais cedo ou mais tarde, vai enfrentar? Pois é, esse dia chegou para mim. Tive um ano que foi verdadeiramente barra pesada. E, quando digo barra pesada, não estou exagerando; foi pesado mesmo.

Nesse período, enfrentei três cirurgias no rim, lidei com uma sepse, sofri machucados físicos e emocionais, fui vítima de inúmeras decepções, puxadas de tapete, quebras de confiança, fui assaltada, tive um stalker, e passei por finais de milhares de ciclos importantíssimos que, apesar de dolorosos, eram necessários.

Também enfrentei mudanças significativas no meu peso, um processo nada saudável, resultado de um estresse gigantesco. Pressões externas e internas também se acumularam, em algum momento passei por falta de grana, minha autoestima despencou, sofri bullying social, ou seja... Tudo que poderia dar errado, deu.

Decidi, então, me retirar de tudo o que causava dor. Fui além: me retirei até mesmo daquilo que me fazia bem. Escolhi morar sozinha no auge da minha dor, me sentindo totalmente dilacerada, como se cada parte de mim estivesse se despedaçando.

E você me pergunta: e aí?

E aí que eu me senti sozinha pela primeira vez na vida. Mais do que isso, me senti completamente sem rumo. Foi então que, em meio a essa tempestade interna, fui surpreendida por uma onda sutil, que veio na forma das minhas amigas. Essas mulheres não me julgaram em nenhum momento; pelo contrário, elas me acolheram de uma maneira que nunca vou esquecer.

Nesse caminho difícil, minhas amigas — todas mulheres incríveis — se revezavam no telefone para me ouvir incansavelmente. Elas não se importavam em ouvir as mesmas histórias repetidas vezes; o importante era que não me sentisse sozinha. Elas conseguiram me ajudar a separar esse último ano específico de toda a minha trajetória, mostrando que, apesar do caos, ainda havia muito em mim que valia a pena ser resgatado.

E ali, na minha viagem interna, finalmente entendi... Fui salva por mulheres. Eu sempre observei como os homens costumam ser unidos, mas nunca havia experimentado um apoio tão visceral quanto o que recebi dessas amigas. Compreendi que, se você deseja ser salva, será por uma mulher. Vi e senti que elas estão ali, umas para as outras, de uma maneira que desafia completamente o velho e estúpido ditado que diz que "mulher nunca será amiga de outra mulher". Esse é, sem dúvida, o ditado mais absurdo que alguém já inventou.

CADA PALAVRA DE APOIO, CADA GESTO DE CARINHO, CADA PRESENÇA SILENCIOSA AO MEU LADO FOI, AOS POUCOS, COSTURANDO OS PEDAÇOS QUE EU ACHAVA ESTAREM PERDIDOS PARA SEMPRE

Se hoje estou aqui, contando minha história, é graças a uma rede de amor incondicional de mulheres. Elas se salvam e se cuidam, se protegem, se defendem, servem de ouvido quando o mundo fecha as portas, são abraço quando tudo o que você precisa é de companhia. Ao mesmo tempo, enxugam suas lágrimas enquanto dizem: "Viu, eu te avisei que ia dar errado, mas você é teimosa".

E foi nesse amor, nesse acolhimento feminino, que encontrei o caminho de volta para mim mesma. Cada palavra de apoio, cada gesto de carinho, cada presença silenciosa ao meu lado foi, aos poucos, costurando os pedaços que eu achava estarem perdidos para sempre. Aos poucos, fui percebendo que, apesar de toda a dor, havia uma força dentro de mim que eu nunca havia conhecido antes — e essa força se manifestava através dessas mulheres que se recusavam a me deixar cair.

Hoje, olho para trás e vejo que a cura veio não apenas de dentro, mas também desse elo indestrutível que criei com essas irmãs de alma. Porque, no final das contas, quando o mundo desaba, são essas mãos femininas que nos levantam, que nos lembram quem somos e do que somos capazes.

Essa é a verdadeira importância da amizade feminina: uma rede invisível, mas poderosa, que sustenta, cura e fortalece. Reconheça o poder dessas relações, valorize essas conexões que, em momentos críticos, podem ser a diferença entre se perder e se reencontrar. ◻

Martchela
Jornalista, atriz e humorista, @martchela__ é apresentadora do Lambisgóia Cast

Imagem Getty Images; **Ilustração colunista** Cássia Roriz

ENCONTROS E DESENCONTROS

Apesar de estarmos sempre conectados, vivemos uma verdadeira epidemia de solidão. Como fazer novos amigos nesse cenário?

TEXTO KALEL ADOLFO

Há algumas semanas, disse na terapia o quanto estava me sentindo cada vez menos disposto a engajar em interações sociais. Tudo parecia exaustivo — até mesmo uma simples conversa com o vizinho enquanto esperamos o elevador. Tenho 25 anos, e acreditei que era mais uma das típicas limitações da Geração Z, à qual pertenço. Mas, surpreendentemente, a minha psicóloga, de 46, afirmou passar pela exata situação: disse que esperava para sair de seu apartamento quando via um outro condômino no corredor.

A situação corriqueira, no entanto, esconde um problema maior: estamos cada vez mais fechados para a possibilidade de criar novos amigos. Para a psicanalista Késia Rodrigues, a sociedade vem entrando em uma era onde o afastamento e a individualização estão se tornando a norma. A consequência é o que vem sendo chamado de "epidemia da solidão", alçada à prioridade de saúde global pela OMS em novembro de 2023. Nosso país, aliás, é um dos mais afetados pela crise. Uma pesquisa do Instituto Ipsos, de 2021, revelou que o Brasil é a nação onde as pessoas mais sentem solidão. De acordo com o levantamento, 50% dos brasileiros se sentem sozinhos. A média global é de 33%.

ENXERGAR O OUTRO

Mas por onde começar a reverter a situação? O primeiro passo, de acordo com Elisama Santos, especialista em saúde mental e apresentadora do *Sac das Emoções* no canal GNT, é criar consciência de que, por inúmeros fatores, estamos nos transformando em seres pouco tolerantes à frustração. "Não conseguimos suportar a discordância. Mas nenhuma amizade vai ser só maravilhosa, e não vai existir ninguém disposto a admirar todas as nossas características. É na divergência que ampliamos os nossos horizontes", afirma Elisama.

As redes sociais só agravam esse quadro. Vale lembrar que o Brasil é o terceiro maior consumidor desses apps em todo o mundo, segundo levantamento da Comscore de 2023. "Estamos fortalecendo um narcisismo exacerbado", declara Elisama. A especialista em saúde mental afirma que, antes, as nossas redes eram presenciais: encontrávamo-nos na rua, na igreja, com o pessoal da escola. Isso nos obrigava a conviver com as diferenças. "Hoje, eu seleciono através da internet com quem eu vou falar. Essa realidade muito personalizável torna os humanos criteriosos e inflexíveis. Quem pensa diferente de mim é burro ou mau-caráter", diz a apresentadora.

Elisama traz uma reflexão proposta por Freud: todas as relações humanas são majoritariamente frustrantes, pois o próximo não nasceu para atender às nossas vontades. "O outro nasceu para atender os próprios desejos. Ele tem uma história diferente, gostos diferentes, uma vida diferente. E está tudo bem. A amizade segura é aquela em que é permitido discordar", afirma.

SEJA CURIOSO

Para fazer novas amizades, é preciso superar alguns preconceitos. Segundo Sophia Sahd Moraes, especialista em terapia cognitivo comportamental, quando chegamos à vida adulta, paramos de enxergar a amizade como uma prioridade, e ficamos muito focados nas obrigações familiares ou profissionais. Aqui, é preciso um trabalho consciente para colocar outros laços no centro das nossas vidas.

Para quem está em busca por novos amigos, a especialista garante: conexões podem ser encontradas em qualquer lugar. Para Sophia, frequentar espaços que possibilitem o compartilhamento de interesses em comum, como aulas

Ilustrações geradas por IA

HOJE EU SELECIONO NA INTERNET COM QUEM EU VOU FALAR. ISSO NOS TORNOU CRITERIOSOS E INFLEXÍVEIS. QUEM PENSA DIFERENTE DE MIM É BURRO OU MAU-CARÁTER

Elisama Santos, especialista em saúde mental

de dança e clubes de leitura, é um ótimo início. Além disso, segundo a terapeuta, participar de trabalhos voluntários aumenta as chances de achar amigos que possuam afinidade com os nossos valores e princípios: "Em ambientes de ajuda e acolhimento, sentimos o dever de socializar, pois todos estão lutando pela mesma causa."

Em qualquer caso, não basta sair de casa — é preciso disposição. "Se eu saio de cara fechada, estou barrando o processo de conhecer pessoas", diz Sophia. Elisama concorda: "A vida nos destina a encontros tão legais, mas o quanto estamos abertos a isso? Eu tenho uma amiga que encontrou o marido assim. Os dois pegavam o mesmo ônibus no mesmo horário e, certo dia, começaram a conversar. Hoje, estão casados há dez anos".

Para a apresentadora, devemos deixar a curiosidade tomar o lugar de nossas certezas. "Somos muito interessantes para ficar fechados em caixinhas herméticas. A gente olha para os outros e temos certeza de quem são, do que gostam. Permitir que a curiosidade tome conta deixa o mundo muito mais legal."

A HORA É AGORA

Outra dificuldade comum é acreditar que existe apenas uma "fase boa" em nossas trajetórias — e que seria possível apenas fazer amigos verdadeiros na infância ou na juventude. "Associamos o período de produção laboral a ser feliz, a amar, a encontrar pessoas, a estar bem, e isso é muito violento. Existe tanta vida antes, e tanta vida depois", declara. A rotina profissional coloca um foco perigoso na produtividade. "No trabalho, aprendemos a fazer apenas o que é urgente — e encontrar uma amiga não é urgente", diz. "Mas a amizade é o que refresca a vida. É o que abre espaço para o ar entrar e respirarmos melhor. É uma relação diferente das outras: em vez de apenas pedir, também damos algo em troca."

Para mulheres acima de 40 ou 50 anos, que acreditam que suas chances de vivenciar amizades inesquecíveis acabaram, especialmente por terem focado tantos anos em demandas profissionais, amorosas ou familiares, a apresentadora recomenda refletir sobre em que momento alguém ditou essa regra. "Quem disse que não posso descobrir uma grande amiga agora? Nós, mulheres, depois de uma certa idade, ganhamos um nível de liberdade e despreocupação com o futuro que é excelente para nutrir conexões inéditas", declara. Não ter mais filhos para criar e cumprir com aquilo que a sociedade estabelece como obrigatório, segundo Elisama, faz muitas passarem a finalmente experimentar os prazeres que deveriam ter vivenciado desde muito jovens. "Encare a chegada da idade como um presente para quem vier a fazer amizade com você. O que temos a oferecer aos cinquenta é muito mais complexo, sábio e intenso do que tínhamos aos vinte", diz. ▫

OI, QUER TC?

A tecnologia, quem diria, pode ajudar na hora de fazer novas amizades

TIMELEFT
Um jantar com seis desconhecidos em um restaurante surpresa: essa é a proposta da Timeleft, que conecta pessoas por meio da gastronomia. A plataforma faz um "match" entre os usuários baseado em seus hobbies, idades e preferências culinárias. Os encontros ocorrem todas às quartas-feiras, às 20h, em São Paulo, Porto Alegre, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Campinas.

MEETUP
Através do app MeetUp, é possível se conectar com pessoas próximas a você (e que tenham interesses em comum). Uma vez conectados, o serviço planeja eventos presenciais para que todos possam se conhecer.

BUMBLE BFF
Se engana quem pensa que o Bumble serve apenas para paquerar. Ao selecionar a opção 'BFF', o algoritmo te conecta apenas com pessoas que buscam relações não-amorosas.

Liana Ferraz
(@lianaferraz) é escritora,
atriz e criadora do @escritamatinal

jogo dos sete erros

checo minha beleza em
você, checo meu sorriso,
checo se estão limpos
meus dentes.
você, espelho lustroso,
ilumina meus olhos com
coisas cintilantes.

(algo estilhaça)

e este poderia ser um texto
romântico e bonito, mas
este é um texto
desesperado. porque
recentemente percebi que
se você é espelho, mesmo
que cintilante, nunca te vi.
olhei e encontrei os meus
olhos. olhei e conferi a
minha expressão de
alegria ou tristeza. olhei e
confirmei minha beleza ou
feiura ou irrelevância.

estou sentada à mesa e
converso com você agora.

fizemos por merecer,
amor e, finalmente,
quebramos os espelhos.

(gostaria de não ter
cortado tão fundo os pés
com os cacos, mas vai
sarar)

você agora se apresenta e
eu estou profundamente
incomodada com o que
vejo:

isto não quero; assim não
consigo; coisa de mais,
coisa de menos.

(ainda dá tempo de
recolher os pedaços?)

mas te amo.
te amo?
olhamos desconfiados.
vejo seus olhos em mim.
aterrorizado, você
também me confere:

nunca te vi assim; desde
quando você pensa nisso?;
sempre foi ruim? por que
você pisca tanto?

mas você me ama.
me ama?

neste jogo dos 7 erros e eu
tenho mais de 7 mil erros,
tenho todos os erros se
você estiver esperando
outra pessoa que não seja
eu.

neste jogo dos 7 erros e
você tem mais de 7 mil
erros, você tem todos os
erros se eu estiver
esperando outra pessoa
que não seja você.

(gostaria de poder
escrever em uníssono)

quebrados os espelhos.
feridos os pés.
empunhamos canetas
vermelhas circulando
erros como espadas.
somos crianças agora.
touché! ferida de morte a
fantasia. estamos
cansados, eu sei. deitados
no chão da sala, olhamos
para o teto. o que faremos
agora?

(estamos em silêncio há
anos. pairando solenes na
pergunta sem resposta)

Ilustração colunista Cássia Roriz

CLAUDIA

atualidades &futuros

Aqui e agora

INGRID GUIMARÃES RELEMBRA SUA TRAJETÓRIA NOS PALCOS E NA TV, MAS QUER MESMO É CURTIR O PRESENTE – UM TEMPO DE DESEJO, LEVEZA E FRUIÇÃO

PECADO E CAPITAL
De que forma os nossos vícios podem impactar na relação com as finanças?

CONECTADA
Camila Achutti defende que lugar de mulher é na inclusão digital

NO DIVÃ
O que as mulheres andam falando na terapia sobre dinheiro?

Foto Lorena Dini

Linguagem do futuro

Desde os 18 anos, Camila Achutti se dedica a construir um mundo no qual educação e tecnologia sejam para todas as pessoas

TEXTO LORRAINE MOREIRA **COLAGEM** JESSICA HRADEC

Quando tinha 20 anos, Camila Achutti recebeu a ligação de um representante do Google. Ele gerenciava o processo seletivo de estágios em programação no Vale do Silício, na Califórnia (EUA), e havia recebido a indicação de Camila por um professor da USP. Poucos minutos de conversa se passaram e a jovem disse que não estava preparada para a vaga. Do outro lado da linha, o representante respondeu: "Se uma das melhores estudantes da principal universidade do Brasil não está pronta para o cargo, desistirei de buscar talentos no país, por que quem mais poderia estar?". Esse comentário foi suficiente para que ela tentasse. Foi aprovada e ali começava a mudança do rumo de sua vida.

Filha de um profissional da computação, Camila descobriu muito cedo seu interesse por tecnologia. "O telefone tocava de madrugada e meu pai precisava atender. Era como se ele estivesse salvando o mundo quando estava controlando os computadores, e eu queria fazer isso também", lembra. Esse desejo a levou a cursar ciência da computação na USP. Era a única mulher da turma.

Durante esse período, Camila sentia a necessidade de provar seu valor sendo a melhor aluna da sala. Ainda assim, viu seu professor publicar um artigo afirmando que as mulheres eram biologicamente incapazes de programar e teve sua capacidade intelectual questionada inúmeras vezes. Não por acaso, aos 18 anos, criou o blog Mulheres na Computação. Embora não tivesse todas as respostas para explicar a pequena participação feminina na área, iniciou o projeto como uma estratégia de sobrevivência. "Fiz aquilo para não entrar em depressão, para conseguir finalizar a faculdade", relembra.

Ao entrar em contato com o Vale do Silício, porém, Camila percebeu que a programação era uma alternativa viável à vida acadêmica. Mais do que isso: descobriu o crescente reconhecimento da diversidade nas grandes empresas. "Entendi que não era louca por me preocupar com a participação feminina na tecnologia", diz. À época, seu chefe do Google disse: "It's your turn to change the world *[É sua vez de mudar o mundo]*".

QUANDO SE ESCOLHE UMA VOZ DÓCIL E FEMININA PARA UMA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL, MUITAS COISAS SÃO IMPACTADAS

De volta dos Estados Unidos, ela se concentrou em seu mestrado em educação e tecnologia. Desde então, Camila tem ajudado a atualizar profissionais no setor corporativo, enfatizado a responsabilidade social no ensino superior e desenvolvido pensamento crítico e cidadania na educação básica. Faz muito disso a partir da Mastertech, escola que co-fundou em 2015 com cursos e projetos voltados para o ensino na área de tecnologia da informação.

No ano de criação da empresa, também ganhou o prêmio Women of Vision, sendo a primeira estudante latina a conseguir esse feito. Em 2019, fundou a ONG Somas, que promove intervenções educacionais para públicos diversos, incluindo pessoas com deficiência e jovens em medida socioeducativas. Ela também lidera a pauta de mulheres em STEM (ciências, tecnologia, engenharia e matemáticas) no Women 20, grupo do G20 com o objetivo de promover a equidade de gênero e o empoderamento econômico das mulheres.

Parte do perfil único de Camila está na sua capacidade de integrar diferentes áreas. "As mulheres ainda são julgadas por quererem abraçar várias funções. Ou você é mãe, ou é empresária. Só podemos ser uma coisa nessa vida? Ser mãe me tornou uma empreendedora melhor, e ser empresária me fez uma mãe melhor", diz ela.

Apesar do caminho das mulheres na tecnologia ter avançado, Camila acredita que ainda há muito a fazer. "Quando vejo a IA sendo desenvolvida sem considerar gênero, idosos ou pessoas com deficiência, fico decepcionada. Quando se escolhe uma voz dócil e feminina para uma inteligência artificial, muitas coisas são impactadas. Mas, em vez de se preocupar com isso, há uma cultura de focar apenas no lucro", reflete.

Camila tem grandes ambições para o futuro. "Brinco que quero ser ministra da educação ou da tecnologia. Não pelo cargo, mas pela vontade de ter uma caneta pesada que possa impactar todo o Brasil." ◻

CRIADORA DE SI MESMA

*Se no início da carreira **Ingrid Guimarães** cavou seu espaço para fugir de papeis machistas, aos 52 anos, ela quer mostrar que mulheres seguem desejantes, frutíferas e de olho no topo*

TEXTO CAROL CASTRO **FOTO** LORENA DINI **STYLING** THIAGO BIAGI **BELEZA** RENATA BRAZIL **DIREÇÃO DE ARTE** KAREEN SAYURI

Assistentes de foto Sthefany Capelos e Raphael Jacomini **Produção de moda** Malu Lucatelli e Gabi Fabosa **Assistente de moda** Felipe Iago **Retouch** Marcela Dini

Blusa e shorts, **Reinaldo Lourenço**; Meia-calça, **Calzedonia**; Salto; **Aquazurra** e Joias **Hstern**

Vestido, **Penha Maia**; Sandália, **Arezzo**; Acessórios, **Nadia Gimenez** e Trench Coat, **Framed**

Uma mãe na menopausa. É esse um dos papéis mais oferecidos à atriz Ingrid Guimarães nos últimos anos. "Me convidam para muita coisa, mas hoje acham que 'a minha cara' é a personagem 'mãe na menopausa'", conta. Não que ela não esteja vivendo essas fases — a menopausa chegou em 2020 e a filha, Clara, está prestes a completar 14 anos —, mas não resumem a vida da humorista, de 52 anos. "Eu até quero falar sobre isso, mas essa é só uma partezinha da minha vida, eu tenho amigos, faço várias coisas. Penso muito sobre esses convites, por isso também invento meus próprios projetos. Mas imagina quem ainda não tem esse lugar?"

Sentada em um café no Shopping Leblon, logo após o ritual diário de exercícios físicos, Ingrid relembrou os desafios de cada etapa de sua carreira, até o mais recente: o etarismo. Não deixou de criticar o universo do humor no Brasil, mas tampouco perdeu o sorriso. Aliás, nada parece capaz de abalar o carisma da atriz — nem o atraso de quase 20 minutos da repórter, perdida em outra cafeteria da mesma franquia. Só mesmo os percalços do início da menopausa tiraram a paz dela. "Foi horrível. Se você jogar no Google os sintomas, eu tive todos: mau humor, insônia, calor, dificuldade de perder peso", lembra.

É essa fase que ela não quer eternizar nas telas como se fosse o único mundo possível de uma mulher com mais de 50 anos. "Não acho que a maneira de lutar contra o etarismo seja só falar sobre menopausa na internet. É também mostrar que a mulher de 50 anos transa, goza. Existe vida sexual! E você pode se mostrar de biquíni, não é um direito só das menininhas novas, você ainda é uma mulher desejável."

No filme *Minha Irmã e Eu*, lançado em dezembro do ano passado, Ingrid viveu a personagem Mirian, e protagonizou uma cena de sexo com um coybow interpretado pelo ator Leandro Lima. A ideia original do filme foi dela e de Tatá Werneck, que faz o papel de Mirelly na trama.

Décadas atrás, na adolescência, nem mesmo ela acreditaria se dissessem que, aos 50 anos, estaria confortável em mostrar o corpo. A autoestima de quem se achava o "patinho feio" demorou anos para aparecer. "Sempre fui fora do padrão, muito magra, tive prognatismo, não era boa no balé, nem na escola, nem no piano. Construí minha estima aos poucos, com muita terapia. E o trabalho também me ajudou muito, quanto mais empoderada eu ficava das minhas ideias, mais me sentia interessante."

Ela escancara essa liberdade e confiança nas fotos de CLAUDIA. Pela segunda vez na capa da revista, só que, agora, com um pedido especial: nada de ternos. "Naquele ano, eu estava no auge dessa coisa de ser dona das minhas coisas, sócia dos meus filmes. Bem empresária, bem CEO da minha vida. Então foi tudo de terno, ficou lindo. Agora eu falei: gente, não quero ser CEO de nada. Tô exausta. Vamos mostrar que uma mulher 50+ pode ser sexy."

JOVEM TALENTO

A família de Ingrid trocou Goiânia, em Goiás, pelo Rio de Janeiro quando ela ainda tinha 13 anos. Com o sonho de ser atriz, a garota começou a fazer aulas de teatro, com todo o apoio da família.

Aos domingos, dia de churrasco na festiva casa dos pais, criava peças, convocava irmãs e amigos, e depois se apresentava para os adultos. "Meu pai foi muito corajoso. As pessoas estavam lá bebendo, comendo e precisavam parar tudo e ver a pecinha da filha dele", ri.

Não foi só a família que percebeu cedo aquele talento. Em 1992, recebeu um convite inesperado do ator e diretor Domingos de Oliveira (falecido em 2019): integrar o elenco da peça *Confissões de Adolescente*. Naquela época, Ingrid frequentava um dos cursos de Domingos, e ele ainda planejava os detalhes e roteiros da peça criada em parceria com a filha Maria Mariana. Pediu à jovem atriz para elaborar um texto sobre drogas. Ingrid escreveu uma história real, quando experimentou maconha pela primeira vez e saiu pela orla carioca, mais distraída do que o normal, com uma toalha amarela na cabeça.

"Ele me falou: eu preciso de humor, não temos comediantes. E me pediu para escrever uma parte da peça sobre drogas. Eu escrevi da toalha amarela e foi um sucesso", relembra. "Quando mostrei o texto, ele me disse que eu escrevia muito bem. E me deu um conselho: 'faça das suas esquetes o seu mundo, continue escrevendo'. E hoje eu falo para minha filha, independentemente de qual profissão escolher, escreva sempre. Escrever é um ato de poder. A caneta é um poder."

MACHISMO NO HUMOR

Confissões de Adolescente rodou o Brasil todo e rendeu dinheiro suficiente para que Ingrid comprasse seu primeiro apartamento. Em 1996, entrou para a Oficina de Humor, da Rede Globo, que buscava novos comediantes para um programa do estrelado Chico Anysio. Foi lá que conheceu Heloísa Perissé, a Lolô — com quem fecharia, anos depois, parcerias de sucesso no teatro e na tevê — além da atriz Mônica Martelli.

Mas nem o sucesso no teatro dava a ela — ou a qualquer comediante mulher — papéis de protagonismo na TV. Em 1993, em *Mulheres de Areia*, interpretou Jurema, uma das empregadas domésticas da protagonista Malu (Vivianne Pasmanter). Quatro anos depois, em *Por Amor*, foi Tereza, empregada de Sirleia (Vera Holtz). Nessa mesma novela, a amiga e comediante Mônica Martelli era a secretária da personagem de Susana Vieira.

Mesmo no programa humorístico de Chico Anysio, o *Chico Anysio Show*, não havia espaço de destaque para elas. "Naquela época, tinha *Os Trapalhões*, o programa do Jô e o do Chico Anysio. Então nós éramos sempre coadjuvantes. Não era só um programa de homens, era também escrito e dirigido por eles", diz. "E nós fazíamos todos os estereótipos: a feia, a amiga doida, a safada. As gostosas não precisavam nem abrir a boca, só desfilar de biquíni. Tínhamos até camarins diferentes: um para elas, sempre de bíquini, e outro para nós comediantes."

Quando participou do programa *Você Decide*, ainda na década de 1990, a atriz também viveu um estereótipo: interpretou o papel de piranha. "Aquilo tudo sempre me incomodou muito. Talvez por eu ser de uma família de mulheres fortes, minha mãe era advogada do setor de petróleo. Então até o bordão *[do programa de Chico Anysio]*, o 'olha ela', eu não conseguia fazer."

Foi um dos convites, dentro desse mesmo padrão, que fez Ingrid dar um basta aos papéis estereotipados. Ela havia recebido o roteiro para um dos quadros de Renato Aragão. A esquete mostraria o ator sonhando com uma mulher gostosa e acordando com uma feia. O papel de bonitona ficaria com a atriz Danielle Winits e o outro para Ingrid. Ela recusou.

"Eu não me identificava com aquele humor, apesar de ser muito fã do Chico Anysio, talvez o maior gênio da história do Brasil. Não era aquilo que eu queria falar. Sempre fui muito autoral, mas não tinha espaço para fazer o que eu queria", recorda.

CÓCEGAS: A VIRADA

A amiga Lolô tinha 400 reais no bolso, Ingrid não tinha nada. Mas elas juntaram um pouco mais de investimento de conhecidos e decidiram colocar em cartaz *Cócegas*, em 2001. A peça era formada por esquetes, escritas por elas mesmas, e retratava, despretensiosamente, histórias de mulheres comuns, como elas.

Foi um estouro. A sala do teatro da faculdade Cândido Mendes, que comportava 130 pessoas, ficou pequena logo no primeiro mês. A fila de espera para comprar um ingresso era de 30 dias — e o espetáculo era apresentado seis vezes por semana. Elas passaram para um espaço maior, com 500 lugares, o Teatro das Artes. A peça ainda ganharia uma versão infantil, o *Cosquinha*, e ficaria em cartaz por 10 anos.

"Hoje eu vejo a importância do *Cócegas*, formou uma geração de mulheres, algumas fãs viraram diretora de arte, autoras. Nós éramos duas atrizes desconhecidas que escreviam sobre a mulher contemporânea. Na real, a gente não pensava em nada disso na época. Foi só um movimento natural pela falta de trabalho."

Dali para frente, a carreira das duas deslanchou. Com o sucesso da peça, ela e Lolô escreveram e ofereceram para a Globo um novo

Trench coat e Scarpin, **Dolce & Gabbana**; Regata, **Camys** e Hot Pant, **Jogê**

Roupa **Marca**;
Roupa **Marca** e
Roupa **Marca**;
Hot Pant, **Jogê**
e Meia-calça,
Calzedonia

Meia-calça; **Calzedonia** e Scarpin, **Dolce & Gabbana**

*

Eu falo para minha filha, independentemente de qual profissão escolher, escreva sempre. Escrever é um ato de poder. A caneta é um poder

Vestido, **Dolce & Gabbana** e Meia-calça, **Calzedonia**

programa, para ir ao ar depois do Fantástico. *Sob Nova Direção* estreou em 2004.

Em 2010, grávida de Clara, Ingrid recebeu um convite para realizar mais um sonho: ser protagonista de um longa, *De Pernas Pro Ar*. A produtora Mariza Leão a convidou para o papel de Alice, uma mulher atribulada com o trabalho e a vida doméstica. Ela não podia aceitar imediatamente, por conta da gravidez, mas pediu à produtora para esperá-la.

"Ela falou que não tinha como esperar. Eu falei: esse é o papel da minha vida. Essa mulher que tenta conciliar o trabalho com a vida pessoal sou eu. Vou arrasar, por favor. Aí ela falou que me esperaria e que eu teria de voltar quando o bebê tivesse quatro meses", conta. "Aí volto a dizer sobre a importância de ter uma mulher nesse lugar. Talvez se Mariza fosse um homem ela não teria me esperado. Você acha que um homem faria um trailer para minha filha? No primeiro dia de filmagem, ela apresentou a Clara e disse que eu precisaria parar a cada três horas para amamentar."

Seria só o primeiro longa de Ingrid. *De Pernas Pro Ar* teria mais duas continuações. Com todos os outros filmes no currículo, a atriz se consagrou em 2016 a brasileira mais vista no cinema neste século. Hoje, ela soma mais de 23 milhões de espectadores na carreira.

EMPRESÁRIA E DONA DE SI

Em *Pernas* , a personagem Alice é dona de uma franquia de sex shop. Com o sucesso do filme e da personagem, a atriz começou a receber de presente vários vibradores. Eram tantos que começou dar às amigas de aniversário. Até que a brincadeira virou negócio. Uma empresa de Belo Horizonte, que havia patrocinado todos os vibradores dos filmes, a convidou para criar e lançar um novo produto. Ela virou sócia da A Sós, com o Magic Rabbit, um sugador e estimulador de clitóris que é um sucesso.

"Eu sugeri a língua, para ser algo meio diferenciado. E é bonitinho, ninguém percebe de cara que é um sugador. Eu queria algo assim, palatável, que atingisse mais pessoas. Para mim, a ideia tinha tudo a ver com a minha história, com esse momento de vida de priorizar o prazer", conta.

E ela, de fato, dedica um espaço importante ao prazer — de todo tipo. Todos os anos, ela e Mônica Martelli fazem uma viagem com as filhas, que têm a mesma idade — e compartilham os momentos mais engraçados em suas redes sociais. "Vou parar de fazer filme e só gravar coisa pro Instagram", brincou depois de receber elogios de uma mulher pelo conteúdo de férias. É só piada, claro. Apaixonada pelo audiovisual, Ingrid Guimarães, dona de si, assinou, há dois anos, um contrato de produtora executiva e criativa com a Amazon Prime Video.

Se era difícil imaginar um feito inédito na carreira dessa mulher, ela conseguiu encontrar um: a apresentação de um reality show, o *Match das Estrelas*, lançado no final do ano passado. Cabe a nós aguardar para conferir o que mais ela vai inventar e estrear por aí. □

SETE PECADOS CAPITAIS

Instintos e vícios que nos habitam podem interferir na nossa relação com as finanças

Uma amiga convida para uma viagem de última hora, de Belo Horizonte para o Rio de Janeiro. São cerca de 450 quilômetros de distância, seis horas na estrada. E não vamos sós. O pai e uma amiga dele, dos tempos da universidade, também. Aceito. Com mais idade, mas mais jovem do que eu, a dupla quer curtir praia, samba e restaurantes. Sem sinal de internet no telefone, nos rendemos ao que as pessoas faziam antes da era digital: conversamos. Me contagiaram, dei gargalhadas olhando para o lado de fora da janela, me surpreendi com o que enxerguei no reflexo do vidro.

Poucos meses depois, inusitadamente, aceito outra carona — desta vez de Belo Horizonte para Santa Rita do Sapucaí, uma cidade do Sul de Minas com cerca de 45 mil habitantes que nos próximos dias receberia outros 30 mil em razão do Hacktown, um dos principais festivais de inovação e criatividade do país. Mais 400 e poucos quilômetros e seis horas de escuta. Também tive dúvida em aceitar, mas de novo gostei do que vivi. No banco de trás, junto comigo, conheci aquele que foi o único passageiro sobrevivente do acidente aéreo da Varig, perto de Paris, em 1973.

No meio do caminho de ambos trajetos, além de um único estilo musical, uma mesma reflexão de vida. Falamos sobre pecados, incluindo os considerados capitais, incrustados em nosso inconsciente para o bem e para o mal. Você se lembra deles? Posso te ajudar: avareza, gula, inveja, ira, luxúria, preguiça e soberba.

E adianto que o problema não é tê-los, mas sim a forma que lidamos com cada um deles. Além de serem ferramentas para entender quem somos, é importante refletir sobre como podem afetar a nossa vida, até mesmo a financeira, hoje e amanhã.

Resumidamente, a gula seria um desejo insaciável, seja por comida ou bebida, ou o querer consumir sempre mais e mais. A ganância, ou avareza, se resumiria ao apego excessivo e descontrolado ao se ter tudo o que se quer. A luxúria se traduz como o desejo passional e egoísta por todo prazer sensual e material, um apego aos prazeres carnais e terrenos. A ira é considerada o sentimento humano de externar a raiva e o ódio por alguma coisa ou alguém, o forte desejo de causar mal ao outro. A inveja seria o desejo exagerado por posses, status, habilidades e tudo o mais que outra pessoa tem e consegue. Já a preguiça é vista como uma falta de empenho. O orgulho está associado à arrogância, soberba, presunção e futilidade, tem a ver com o ego.

SERÁ QUE NINGUÉM NUNCA COMPROU ALGO DE QUE NÃO PRECISAVA? ESBANJOU O QUE NÃO TINHA? SE RECUSOU A EMPRESTAR UM VALOR QUE NÃO FARIA DIFERENÇA?

A lista final dos sete pecados capitais, datada do século IV, sofreu releituras, de teólogos ao Papa Bento XVI, passando por Dante Alighieri, que teria popularizado o conceito na obra-prima *A Divina Comédia*. Fato é que todos eles nos habitam — seja na vida pessoal, na profissional ou na forma como lidamos com o dinheiro. Ou será que ninguém nunca comprou algo de que não precisava? Esbanjou o que não tinha? Se recusou a emprestar um valor que não faria diferença? Somos todos humanos, afinal.

Depois de duas viagens, ida e volta, somando mais de 1,6 mil quilômetros e 24 horas de ouvidos abertos na estrada, sem distrações, faço a minha própria releitura dessa lista de "pecados". Diante da exaustão de corpos provocada pela sociedade da produtividade, esse tempo, digamos, ocioso, nos leva para dentro de nós mesmos. É quando as releituras do passado acontecem, quando instintos básicos e vícios emocionais são identificados. Muitos dos nossos impulsos podem nos levar a decisões equivocadas, sejam elas relacionadas a dinheiro ou não. ◻

Paola Carvalho
@paolajardimcarvalho
é jornalista especializada em economia e finanças pessoais

Ilustração Getty Images **Ilustração Paola** Cássia Roriz

DINHEIRO NO DIVÃ

Saiba o que os terapeutas Ana Suy, Fe Lopes, Monique Santos, Regina Madalozzo e Alexandre Coimbra mais ouvem de mulheres dentro de seus consultórios

TEXTO PAOLA CARVALHO

Uma dança de corações e moedas ganha protagonismo nos consultórios de terapeutas por todo país. O amor leva muitas mulheres ao divã e, junto dele, cada vez mais, questões financeiras também. São assuntos diferentes, mas não rivais. A percepção é de cinco profissionais da saúde mental consultados pela CLAUDIA: Ana Suy, Fernanda Lopes, Monique Santos, Regina Madalozzo e Alexandre Coimbra. Para eles, entre os principais conflitos estão a dependência financeira, a sobrecarga do trabalho de cuidados, a desigualdade salarial, os desentendimentos quanto ao uso do dinheiro, a intelectualidade invisibilizada e os impactos da relação na carreira de cada um.

"É sempre um motivo amoroso que leva as pessoas a buscarem análise e, claro, os seus desdobramentos", afirma a psicanalista e professora Ana Suy, autora do livro *A Gente Mira no Amor e Acerta na Solidão* (Editora Paidós), entre outras obras. "Homens já costumam abordar sobre dinheiro, mas entre mulheres ainda considero uma novidade. Tem muito a ver com o quanto elas conseguem ser independentes. Então, é como se o dinheiro pudesse, de alguma forma, colocá-las em uma posição que não seja tão miserável em relação ao quanto a gente precisa do amor do outro", avalia.

Para Ana Suy, a independência financeira é um dilema contemporâneo e extremamente importante. "Não é a mesma coisa amar alguém de quem se depende financeiramente. São muitos os casos de pessoas que nem sequer queriam estar juntas, mas se mantêm no relacionamento porque são dependentes financeiramente. Isso pode encaminhar a vida para muito sofrimento", diz. "Além de ser amado pelo outro, se busca ter reconhecimento, dinheiro, coisas, filhos, seja lá o que for. Tudo isso também nos torna amáveis para o outro e, por consequência, que a gente se ame através do quão a gente acredita ser amável. Afinal de contas, o nosso amor-próprio não é tão próprio assim", completa.

O que o psicólogo e podcaster Alexandre Coimbra Amaral, escritor de *Toda Ansiedade Merece um Abraço* (Editora Paidós), mais tem lidado no consultório, quando reflete sobre o recorte das cifras, também é o medo que a mulher tem de se separar e se tornar vulnerável financeiramente. "Acontece quando o relacionamento minou a possibilidade de construir autonomia e a mulher se vê dependente. Muitas permanecem em um casamento, mesmo de forma tóxica, pela questão financeira." Não se trata de ela trabalhar ou não, mas sim de encarar as discrepâncias que existem na sociedade patriarcal brasileira, pondera o terapeuta de casais e de grupos. "Independentemente da classe social, é sobre o que a mulher conseguirá assumir quando está sozinha."

TUDO O QUE É SEU É MEU?

Outra questão que costuma se fazer presente na escuta de casais, na clínica de Alexandre, é a distribuição dos recursos e investimentos, pois também se trata de decidir o que cada membro do casal considera prioridade. "Um projeto de vida a dois mescla duas culturas. Não é pouco comum, por exemplo, haver conflito para se decidir o quanto se paga por uma escola, ou o quanto destinar à família de origem para ajudar irmãos e pais", afirma o psicólogo.

Se um acredita que o dinheiro deve ser usado no momento presente, outros preferem pensar no futuro. Esse é um tópico também apontado por Alexandre. "Falamos das angústias de agora e da insegurança sobre o futuro, dívidas ou espera, uma viagem, uma reforma. Parecem coisas pequenas, mas que já revelam fissuras do relacionamento."

Alexandre defende que a terapia é a instância onde se busca entendimentos. Ele pondera, entretanto, que muitos dos conflitos estão acontecendo no presente, mas só são conhecidos após um término, num processo terapêutico individual. "Muitas percebem que foram enganadas, que sofreram violência patrimonial, o que deixa um saldo na alma de humilhação,

"

HOMENS JÁ COSTUMAM ABORDAR SOBRE DINHEIRO, MAS ENTRE MULHERES AINDA CONSIDERO UMA NOVIDADE. TEM MUITO A VER COM O QUANTO ELAS CONSEGUEM SER INDEPENDENTES

Ana Suy, terapeuta e escritora

vergonha, medo e raiva. Muitas mães, por exemplo, estão se dando conta do que houve com elas a partir das situações enfrentadas pelas filhas", diz Alexandre.

Números reforçam esse cenário. Uma pesquisa realizada pela organização não governamental Think Olga, voltada a equidade de gênero, mostrou que os âmbitos financeiro e profissional são algumas das áreas de maior incômodo para as mulheres. O dinheiro afeta a saúde mental delas, seja por dívidas, remuneração baixa ou menor do que a dos homens, ou pela sobrecarga de trabalho. Hoje, 60% querem mudar sua situação financeira e 30% gostariam de mudanças no trabalho. Os índices são ainda piores entre mulheres das classes D e E, jovens, LGBTQIA+ e pretas e pardas.

QUESTÕES E INTERSECÇÕES

Segundo a psicóloga e psicanalista Fernanda Lopes, o dinheiro nunca é o primeiro dilema levado para a análise, mas a organização financeira, ou melhor, a falta dela, atravessa muitas outras questões. "É a dificuldade da mãe solo, de quem se divorcia e de outras que vivem uma situação de desigualdade profunda. Independentemente da situação, a falta do dinheiro, ou de seu controle, afeta a autonomia da mulher", afirma.

Segundo ela, o processo de análise também passa por revisar padrões. Em sua clínica, onde a maior parte do atendimento é de mulheres negras, Fernanda se depara com situações diversas. Entre elas, as culpas somatizadas pela ascensão profissional, por exemplo. "Muitas crescem na carreira e não conseguem, de fato, usufruir plenamente desta condição. Essa mulher se torna a responsável por cuidar dos pais e dos irmãos e, às vezes, de mais gente ainda. Então o seu dinheiro é para você, para os que vieram antes e para os que estão vindo depois", explica. Para além disso, existe a solidão. "O ambiente embranquece ao redor. E aí, como faz? Você não se vê mais pertencente de onde você veio e nem de onde você está, gerando um sentimento de inadequação."

MUITAS VEZES A GENTE ESCUTA QUE AS MULHERES 'DESISTIRAM' DE TRABALHAR E 'PREFERIRAM' FICAR EM CASA. QUE TIPO DE DESISTÊNCIA EU ESTOU FALANDO? ELA DESISTIU OU FOI EXPULSA DO MERCADO?

Regina Madalozzo, economista e terapeuta

A escuta psicanalítica de Monique Machado também tem o intuito de acolher os atravessamentos que o racismo causa na psique da população negra, gerando adoecimento físico e mental. "O primeiro dilema que aparece no consultório é referente à intelectualidade invisibilizada. Isso acontece quando os pensamentos dessas pacientes são desvalorizados pelas normas sociais, uma vez que não estão articulados nas lógicas padronizadas no comportamento do embranquecimento cultural", avalia.

Regina Madalozzo é economista e foca a economia feminista em suas publicações e pesquisas acadêmicas. Ela também tem formação em psicologia sistêmica, com especialidade em psicologia junguiana. Acabou de lançar o livro *Iguais e Diferentes: Uma Jornada pela Economia Feminista* (Editora Zahar), em que oferece uma introdução acessível sobre a necessidade de olharmos a economia e o mundo pela ótica feminista.

A economista e terapeuta traz a importância de se refletir sobre o que está por trás das decisões do homem e da mulher. "A diferença é importante porque muitas vezes a gente escuta que as mulheres 'desistiram' de trabalhar e 'preferiram' ficar em casa. Que tipo de desistência eu estou falando? De alguém que participou do mercado de trabalho, mas que ao mesmo tempo tinha uma carga de trabalho de cuidado muito grande quando voltava para casa, que era responsabilizada caso acontecesse uma doença na família, uma criança que não ia bem na escola? E que, além de tudo, era discriminada no trabalho? Ela desistiu ou ela foi expulsa do mercado?", pondera Regina.

O Fórum Econômico Mundial divulga anualmente o Global Gender Index Gap (Índice Global de Disparidade de Gênero). Neste ano, em sua 18ª edição, comparou a paridade de gênero em 146 países, fornecendo uma base para a análise em dois terços da economia do mundo. Nesse ranking, o Brasil ocupa a 70ª posição. No quesito "Participação econômica e oportunidades", entretanto, o país cai para a 88ª colocação. E quando falamos da disparidade na força de trabalho e salários, assumimos o 91º e 118º lugares. De forma geral, o mundo levará mais 134 anos para atingir paridade entre mulheres e homens. E precisará de muita terapia até lá. ▫

CLAUDIA *lifestyle*

Rigor e afeto

O ESMERO, A CRIATIVIDADE E A NOSTALGIA DÃO O TOM DOS PRATOS E DO AMBIENTE DO NOVO JOSEFA, RESTAURANTE NO BAIRRO DO PARAÍSO, EM SÃO PAULO

CULTIVAR RAÍZES
O estonteante lar da estilista Gabriela Song, que reverencia sua origem coreana

EMPREITADA
Provocações sociais e gastronômicas de Bel Coelho no Clandestina

NATURAL
Como a Naveia está revolucionando o mercado dos leites vegetais

Foto Bruno Geraldi

BOAS MEMÓRIAS

É num espaço repleto de referências ao passado que Bel Crozera e Tainá Tancredo criam os pratos contemporâneos do ***Josefa****. Nesse misto de clássico e moderno, as chefs apresentam receitas que intrigam pela originalidade*

TEXTO MARINA MARQUES **FOTOS** BRUNO GERALDI
EDIÇÃO DE ARTE CATARINA MOURA

Inaugurado em abril deste ano, o Josefa apresenta um menu criativo marcado pelas habilidades de Bel Crozera (*à esquerda*) e Tainá Tancredo

Muito se fala em gastronomia afetiva, a ponto até da banalização do termo. Mas o Josefa busca, de fato, um resgate da essência desse sentimento. No endereço recém-inaugurado no Paraíso, em São Paulo, as proprietárias gostam de enfatizar que um restaurante é feito de técnica, esforço e muito trabalho — a prova disso são suas receitas contemporâneas frisadas pela complexidade. Contudo, a afetuosidade está presente em toda a atmosfera do estabelecimento com jeito de casa de vó. “A comida precisa de tempo, de reparo, de disciplina, de dureza; ela não tem essa função afetiva. Ela é profissional, mas servida num ambiente que desperta memórias”, define a sócia Bel Crozera.

A cozinha do Josefa é composta por duas figuras femininas intensas, diversas e complementares. Tainá Tancredo é coração, e se emociona ao falar de sua trajetória ao lado da amiga e sócia. “Ela sempre chora, cara. Uma vez eu cheguei aqui durante a obra e ela estava abraçando o pedreiro e chorando”, gargalha Bel, demonstrando a intimidade que só uma verdadeira amizade pode conceder. Entretanto, quando está na cozinha, Tainá é tomada por uma concentração inabalável, herança de sua trajetória marcada pela gastronomia francesa. Quem agrega descontração para esse cenário é Bel Crozera, tanto no dia a dia como no cardápio. Sem formação acadêmica, a chef gosta de exaltar a experiência obtida com os chefs com quem já trabalhou no passado. “Eu não terminei

Trazendo a clássica combinação entre mar e terra, o bolovo é feito de porco e camarão – um em cada metade – com gema cremosa e maionese de picles de cenoura

a faculdade. Certo dia, um professor apontou que eu mais faltava do que ia para a aula, me disse que eu estava apta e deveria procurar um freela na área." Concordando com ele, a chef foi em busca de uma oportunidade. Desde então, a paulistana já passou por casas badaladas na capital, como a cozinha descomplicada da Void, e também por estabelecimentos em Lisboa, Belo Horizonte e no Rio de Janeiro — ali, no antigo bistrô francês Formidable, foi onde seu caminho felizmente cruzou-se com o da amiga carioca, em 2015.

"A gente tem um perfil parecido e sempre tive uma admiração muito grande pelo trampo da Tatá, então nunca a perdi de vista. Tenho uma parte muito criativa que me ajudou a chegar aos lugares, e acho que ela também sempre olhou para isso", conta Bel sobre a decisão de convidar a amiga a embarcar na ideia de ter o próprio restaurante. "Quando ela me ligou, eu estava trabalhando numa cidadezinha em Portugal, num momento horroroso da vida, com muitas saudades da família. Num primeiro momento, pensei que ela estava muito louca. Eu queria dar aula, e ter um restaurante é uma tarefa de muito desgaste, nunca esteve no meu radar. Mas quando ela me deu essa abertura, a vontade de realizar só foi crescendo."

O que não se pode negar é a garra em comum que ambas uniram ao idealizar o Josefa, que começou de um desejo latente de Bel em expressar sua criatividade culinária, e que ganhou forma quando as duas se juntaram para fazer o negócio acontecer.

O primeiro sinal de que as coisas estavam no caminho correto veio da escolha do nome. Quando Bel enviou para a amiga uma lista com nomes femininos, foi o de Josefa que brilhou aos olhos de Tainá. "Eu pirei logo quando falei ele em voz alta e percebi sua sonoridade. E só depois a Bel me disse que era o nome da avó dela", recorda a chef carioca. A escolha simboliza ainda a vontade das cozinheiras de trazer uma marca própria para o negócio: "Esse é um espaço onde eu posso fazer aquilo que já faço há 20 anos, só que de uma maneira feminina.

*

Acho que chegou a hora da gente pegar a rédea de tudo isso e tocar do jeito que a gente acredita

Tainá Tancredo e Bel Crozera

A broa sai do papel de sobremesa e ganha sabores complexos com patê de fígado feito na casa, coração de galinha na chapa e ervas no limão

Feita com massa artesanal, especialidade de Tainá, a lasanha de cordeiro ganha contraste de sabores com pralinê de avelã, hortelã e coalhada

É poder orquestrar uma empresa a partir da nossa visão, que é feminista: não essa coisa de 'bandeirinha', mas de verdade, todo dia querendo me impor e sendo silenciada, tendo que levantar a voz. Tentar colocar isso na cozinha é um processo que durou 20 anos. Acho que chegou a hora da gente pegar a rédea de tudo isso e tocar do jeito que acreditamos", dizem as duas juntas, sempre se complementando.

A sintonia dentro e fora da cozinha, aliás, foi essencial para o desenvolvimento do negócio, desde sua concepção até hoje, lidando com todas as frentes que um restaurante exige. "Para dar certo, é necessário que não haja uma briga de ego entre as duas. Então, é preciso poder palpitar, pois não estamos disputando nada, mas sempre com respeito. É uma troca", relata Tainá, ao que Bel já acrescenta: "Eu sempre busco a opinião dela para tudo, e ela sempre me apoia muito".

ENTRE E SINTA-SE EM CASA

Para abraçar essa história, as chefs optaram por um ambiente que traduzisse a trajetória marcada por laços de carinho e também pelo desejo de um espaço sustentável, que prezasse pela consciência do reuso. Tainá, que sempre amou garimpar, trouxe para o restaurante peças vindas dos mais inusitados contextos. "Meus avós têm 73 anos de namoro", conta ela sobre sua relação forte com a família. Foi a partir dessas lembranças que foi construída a decoração do Josefa: peças das casas das proprietárias, dos familiares e doações de amigos — muito provavelmente você vai encontrar no salão algum item em comum com a casa de sua avó, sejam as cadeiras de madeira ou as toalhinhas de crochê.

Além do espaço físico, essa construção coletiva também aparece em alguns pratos, caso da broa de milho, que serve de cama para a criação com patê de fígado e coração de galinha. A receita surgiu do caderninho da avó de uma amiga e foi transformada em um dos carros-chefe da casa.

O pavê também tem aquele gostinho familiar, já que a base do creme vem de uma receita de Cecília, tia de Bel. Nas mãos das chefs, o doce ganha equilíbrio com um toque de flor de sal, e textura com o biscoito de noz-moscada. Chamado de "su-

*

A comida precisa de disciplina, de dureza; ela não tem essa função afetiva. Ela é profissional, mas servida num ambiente que desperta memórias

A bochecha suína é cozida em baixa temperatura e acompanha gohan grelhado e salada de papaia verde com amendoim

PAVÊ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES
Para a massa sablé
100g de farinha
50g de manteiga
35g de açúcar branco refinado
2g de noz-moscada
3g de sal
Para a ganache
200g de chocolate 70% cacau derretido
215ml de creme de leite
Para o creme branco
350ml de leite condensado
350ml de leite
1 pitada de sal
30g de amido de milho
3 gemas
100ml de creme de leite fresco
Montagem
1 pitada de sal
100ml de leite gelado
25ml de rum
250g de biscoito champanhe
200g de chocolate ao leite bem picado

MODO DE PREPARO
Prepare a sablê: Misture todos os ingredientes até formar uma massa uniforme. Estique a massa sobre uma assadeira antiaderente e asse por 15 min a 180°C. Quebre em triângulos e reserve. **Prepare a ganache:** Misture o chocolate derretido e o creme de leite, mexendo até formar um creme denso. Reserve e deixe esfriar. **Para o creme branco:** Leve em fogo brando todos os ingredientes, exceto o creme de leite fresco, misturando bem antes para não empelotar. Mexa até levantar fervura. Quando o creme estiver desgrudando da panela, mexa vigorosamente por mais 3 minutos e leve para a geladeira com um plástico por cima. Deixe gelar por pelo menos 45 minutos. Após esse tempo, acrescente o creme de leite fresco e misture com um fuê. **Montagem:** Numa tigela, misture o sal, o leite e o rum. Banhe os biscoitos nessa mistura e reserve. Em um refratário retangular, coloque o creme branco, fazendo uma camada reta de no máximo 2cm de altura. Coloque os biscoitos sobre o creme até que cubra toda a travessa. Salpique generosamente o chocolate picado e repita o processo até que fique faltando apenas uma camada para completar. Finalize com a ganache e com os pedaços de sablé.

Na casa, o coentro é reverenciado e ganha homenagem até entre os coquetéis: o Coentro Smash combina o tempero com cachaça, limão e açúcar

crilhos" pelas chefs, a bolachinha surgiu do erro de uma receita, quando Tainá se esqueceu de incluir ovos no preparo. "Todo mundo gostou tanto que agora o pavê não pode mais ser servido sem ele", relata Bel. Já a bochecha suína caldosa com gohan grelhado é o exemplo de como funciona o fluxo das chefs, a receita inicial veio de uma ideia de Bel, mas ganhou corpo nas mãos de Tainá, famosa pelos caldos intensos e saborosos.

E é com esse menu marcado por pratos inventivos, e tão difíceis de serem rotulados, que as duas têm escrito o comecinho da história do Josefa. "A gente ainda está na fase de correr atrás. O restaurante foi criado a partir de muitas memórias, mas ele ainda vai criar suas próprias histórias, e nisso só o tempo pode ajudar." Que venham os próximos capítulos. ◻

Casa na árvore

Rodeada pela natureza e pelas tradições familiares, a paulistana ***Gabriela Song*** *é criadora de um lar onde a intuição fala mais alto. Nestas páginas, ela revela os detalhes de sua moradia de poucos elementos e muitas memórias*

TEXTO MARINA MARQUES
FOTOS WESLEY DIEGO EMES
EDIÇÃO DE ARTE JESSICA HRADEC

Não é coincidência que as árvores do lado de fora sejam protagonistas do lar de Gabriela Song. Moradora de Higienópolis, a designer de moda escolheu viver com o marido e a filha de dois anos nesse apartamento justamente por ele estar rodeado pelo verde. Localizada num andar baixo, a moradia fica na altura exata dos troncos e copas do lado de fora, que trazem a sensação de viver numa "casa da árvore", uma alusão feita por sua mãe, certa vez, e que Gabriela adorou ouvir.

Foram exatamente as plantas que moldaram todo o estilo do apartamento: "Gosto muito dos contrastes, mas eu não queria pesar tanto, e sim deixar a vista ser o fator mais forte do espaço. A ideia foi trazer uma solução para fazer com que todos os outros elementos agregassem e reforçassem essa sensação contemplativa". Generosa, a amplitude do ambiente cria um sentimento de paz difícil de colocar em palavras. Os móveis modulares trazem versatilidade para o convívio em família e para receber os amigos, enquanto o pé-direito alto e o silêncio obtido pelas janelas grossas garantem a noção de conforto.

Nascida em São Paulo e filha de pais sul-coreanos, Gabriela Song é designer de moda, fundadora da Gahee e criadora de peças que permeiam passado, presente e futuro

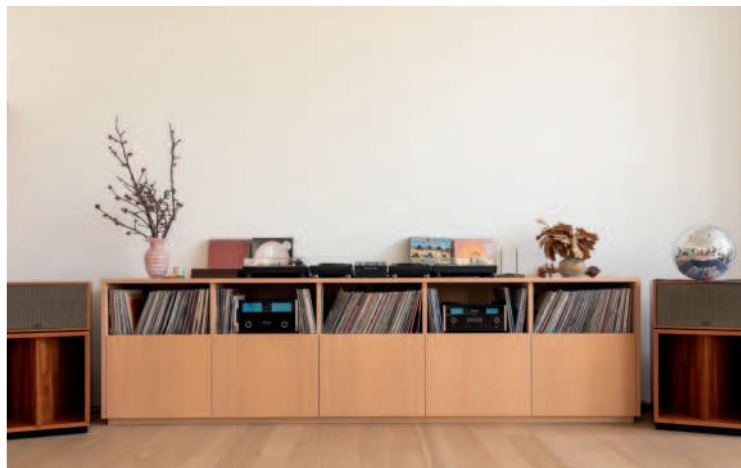
*

Meu processo começa no desenho e na pesquisa de imagem. Gosto de ver livros e referências da história coreana, através disso vou criando um imaginário

Trazendo cor e moldura para a sala, a estante foi desenhada pelo marido de Gabriela, inspirada num retalho de tecido tradicional coreano. Ao centro, o brinquedo de madeira da pequena Oly, filha do casal

Toda essa vivência de fluidez e tranquilidade do lar é reflexo de sua moradora. Apesar do closet de Gabriela cultivar um estilo *bold* — assim como as peças da sua marca, a Gahee —, sua fala é marcada pelas sutilezas. É de maneira pausada e com delicadeza ímpar que a estilista relata sua trajetória até chegar a esse refúgio pacífico.

Os revestimentos de madeira tauari, as linhas orgânicas e o cantinho do chá refletem o resgate das origens dessa filha de sul-coreanos nascida e criada em São Paulo. "Mesmo que eu não percebesse conscientemente, com certeza minhas raízes me moldaram", relata Gabriela sobre acolher essa influência. "Ainda é um processo, agora é mais consciente do que na adolescência, por exemplo, em relação a entender as coisas que eu não percebia quando era mais nova. Hoje, na vida adulta, eu entendo as dificuldades que tinha, como me encaixava nessa identidade. Porque eu sou brasileira, mas tenho 'cara de coreana'. Então, quando você sai de São Paulo, você já é vista como gringa ou muito esquisitona. Todo mundo fica olhando para você, e eu não gostava desses olhares. Isso acabou influenciando muitas coisas na minha vida. Em mim mesma, e no meu trabalho."

O sofá em formato de ilha foi um desejo dos moradores para deixar o convívio no estar mais dinâmico e acolhedor. Abaixo, a pedra retangular vem da vontade de trazer contrastes

Mas se no passado as raízes eram motivo de conflito, hoje são abraçadas por Gabriela. Os ensinamentos e a cultura familiar sempre foram cultivados pela designer e empregados em tudo aquilo em que deposita energia. O impulso em se formar em moda, inclusive, veio de observar a mãe: "Ela estudou em Nova York lá pelos anos 1980. Eu cresci muito com as histórias dela, das festas que ela ia... Era uma época nova e muito interessante em relação à arte. Acho que ela se sentia muito feliz e vivendo o ápice, muito livre criativamente e isso me inspirou muito. Adorava ver as fotos dela com os croquis. Minha mãe me influencia muito esteticamente também, acho que a minha vontade de cortar o cabelo curto vem dela, que sempre teve o cabelo tigela", declara com admiração. "Além disso, meus pais trabalham com moda; eu cresci visitando a fábrica e viajando com minha mãe em algumas pesquisas. Teve uma época que decidi que não seguiria um caminho igual ao deles, mas não teve jeito, era o que eu amava também."

Foi dos sapatos de seu casamento, celebrado ao estilo sul-coreano, que nasceu sua marca. Em 2022, já com a filha nos braços e morando no apartamento paulistano, Gabriela resgatou o prazer por desenhar, e a vontade de criar algo novo estava cada vez mais evidente. "Um dia, organizando meus armários — coisa que fiz muito durante o período de isolamento — me deparei com o sapato que usei na cerimônia. E daí surgiu minha vontade de desenhar algo a partir dele. Fiz vários esboços", conta sobre o modelo intitulado Gudu MJ. O sapato de fivela em níquel e salto baixo em madeira é caracterizado por seu bico que aponta ligeiramente para cima — característica que vem do calçado tradicional coreano —, além da silhueta de uma Mary Jane, clássico que é um dos seus favoritos.

"Meu processo começa no desenho e na pesquisa de imagem. Gosto de ver livros e referências da história coreana, através disso vou criando um imaginário." O ponto de partida para a linguagem criativa é sempre o encontro com suas origens, já que as peças prezam pelo contraste entre a rigidez de sua cidade natal com a ideia romântica de uma Coreia antiga. A partir de então, a Gahee — que seria seu nome em coreano — ganhou novas coleções, com peças de cerâmica e também a bolsa Nabi Baik, que tem como referência as pinturas de Patricia Baik

As velas em color block, da HAY, trazem descontração para a décor sóbria. Na mesinha ao lado, o incensário de cerâmica é obra de sua amiga Danielle Yukari, artista nipo-brasileira, para a Gahee

O sapato Gudu MJ e a bolsa Nabi Baik são criações que Gabriela apresenta na Gahee, marca fundada pela designer de moda

Anexada ao estar, a saleta serve de espaço para inspiração no trabalho de Gabriela. É ali também que ela dispõe seus utensílios para a cerimônia de chá, ritual que aprendeu no interior da Coreia

À esquerda, o trio de porcelanas prateadas são recordação do país de origem de seus pais. Abaixo, as delicadas bonecas foram presente de sua mãe, dadas quando Gabriela saiu de casa – elas giram e tocam música

e as dobradiças em formato de borboletas de móveis antigos tradicionais coreanos, como os da avó materna de Gabriela.

No seu lar, a ancestralidade está presente desde a entrada — os visitantes são orientados a tirar os sapatos para entrar e existe até uma antessala para guardá-los — e também na conexão dos moradores com cada peça escolhida para a decoração: são poucas, mas muito significativas. “Foi um processo vagaroso, mas sem quebrar estruturas. Uma parte do apartamento foi projetada, e viemos com ideias que eram nossas”, conta sobre o projeto idealizado por sua prima, Andréia Hong, que é arquiteta no escritório Hong Yazbek. Uma dessas vontades do casal foi a estante repleta de nichos, que nasceu dos retalhos de um tecido tradicional coreano, incluindo suas cores. A peça virou um móvel a partir de um desenho de seu marido e ganhou vida nas mãos dos arquitetos.

Outro pedido dos moradores foi o sofá que formasse uma ilha. “Acho muito gostoso ficar ali dentro, serviu de cercadinho para a Oly quando ela era menor”, revela sobre os momentos com sua filha. Outra vontade executada pelos profissionais foram as portas e janelas com recortes quadriculados, num estilo tradicional coreano. Já a pedra posicionada atrás do sofá surgiu para trazer equilíbrio: “Queríamos inserir uma coisa bem bruta para dar contraste”, revela. “Tentamos ao máximo não seguir referências. Claro que a gente fez pesquisa, mas queríamos realmente algo mais atemporal e feito para a gente. Fizemos uma colagem de coisas que a gente gosta e seguimos de forma intuitiva.” Uma intuição de muito primor. ▫

PROVO-CATIVA

*No recém-inaugurado Clandestina (e também na vida), a chef **Bel Coelho** encara reflexões profundas para mudar paradigmas e ampliar o deleite de qualquer experiência*

TEXTO HELENA GALANTE

Das receitas aos drinques, é impossível não querer compartilhar e provar as pedidas de quem está junto à mesa

Mística. Assim era a experiência de comer o menu degustação do Clandestino. O projeto de Bel Coelho começou como um laboratório fechado para amigos e logo ganhou uma agenda semanal no extinto Dui. Foi ali, no piso superior do primeiro restaurante da chef, que provei, em 2011, a complexa mistura de ingredientes nacionais proposta por Bel. Ficou marcada a apresentação artística dos pratos, a combinação de sabores fora do convencional (mas deliciosa) e a sequência de vinhos harmonizados — responsável por borrar um tanto a memória mais racional da experiência, fato.

Migrado para um espaço no Beco do Batman, que funcionava de modo sazonal na Vila Madalena, o Clandestino seguiu impactando uma legião de paladares até a pandemia, quando fechou as portas. Agora, reabre em novo endereço paulistano, no mesmo bairro. Só que rebatizado com uma letrinha "a" que faz toda a diferença: Clandestina. "Surgiu esse ponto e quando eu vi que ia ter que abrir direto, não ia ser naquele esquema de uma semana por mês, falei que não queria mais fazer menu degustação", lembra. "Nada contra, eu gosto, mas tenho mais dificuldade atualmente de comer um inteiro. Descobri que a coisa que mais gosto atualmente de fazer, gastronomicamente, é ficar comendo várias coisas, compartilhando. Daí não fazia sentido chamar de Clandestino. Então, vamos mudar o gênero."

Ativista da alimentação saudável envolvida em diversos movimentos sociais, a chef de 45 anos reflete sobre o peso simbólico da mudança, jamais parando no raso: "Meio machista isso até, mas eu acho que a mulher — seja pela cultura ou biologia, mas acho que é cultural — é mais coletivista, sim". Na sequência, começa a destacar como a história comprova a

competência feminina em posições de liderança. “Não estou dizendo que não tem mulher egoísta ou tirana, mas há os exemplos. Teve a ver com isso. O próximo vai ser Clandestine ou Clandestinx”, diverte-se.

A autoconfiança e tranquilidade para dividir suas convicções e abraçar posturas disruptivas veio com o tempo, como é para muitas mulheres. Tanto a dedicação ao autoconhecimento quanto as trocas com seus pares ajudaram a desenhar a complexidade dos paradigmas aos quais estamos submetidas. “Na profissão, a gente tem que se esforçar pelo menos 10 vezes mais do que um homem para chegar no mesmo lugar. E o que eu vejo de homem impostor, falando com uma autoconfiança que eu ou outra mulher não consigo, é sintomático.” A consciência da desigualdade de condições reafirmou em Bel a vontade de fazer diferente: “A gente não precisa reproduzir modelos masculinos de competir. Muita mulher precisou passar pano para homem, eu também, todo mundo. Para subir, a gente precisou dizer muito 'sim' para coisas que a gente não queria, inclusive assédio”.

No universo particular do Clandestina, algumas regras de Bel buscam garantir a harmonia entre sonho e realidade. As reservas para o jantar são feitas em dois turnos, o que significa que todo mundo tem horário para chegar e para sair. “Tem gente que aceita bem, tem gente que aceita muito mal. O brasileiro é muito mimado, muito colonialista mesmo. É para o negócio ficar de pé, financeiramente, e também para o funcionário poder ir embora para casa.” Dá vontade de ficar ali eternamente provando pratos e drinques um atrás do outro? Dá. Mas as duas horas propostas são mais do que suficientes para ter uma refeição inesquecível.

O menu deixa de lado a tradicional divisão de entradas e pratos principais e elenca porções menores para dividir no centro da mesa. Já são hits entre o público o repolho assado com missô de cacau e molho picante de castanha-de-caju e um reconfortante arroz de costela de

O endereço na Vila Madalena, visto de fora e no interior, e a tábua de queijos nacionais *(à direita)* comprovam o olhar minucioso de Bel Coelho

"A GENTE NÃO PRECISA REPRODUZIR MODELOS MASCULINOS DE COMPETIR. MUITA MULHER PRECISOU PASSAR PANO PARA HOMEM, EU TAMBÉM, TODO MUNDO. PARA SUBIR, A GENTE PRECISOU DIZER MUITO 'SIM' PARA COISAS QUE A GENTE NÃO QUERIA, INCLUSIVE ASSÉDIO"

gado curraleiro com jiló frito na farinha de milho. Mas não deixe de provar o tempurá de pimenta-de-cheiro com beiju, recheado de camarão ao molho de bacuri, picante na medida. A brincadeira de texturas e sabores brasileiros segue em abordagens inusitadas para um mesmo ingrediente, como o tucupi. Ele aparece num molho ponzu com ervas frescas sobre o tiradito de melancia ou no guioza de pato, perfumado por um azeite de pimentas nativas. Para ficar satisfeito, um casal deve pedir de cinco a seis sugestões.

Os drinques da casa, como um caju amigo de cachaça branca com gim e suco da fruta com cumaru, são uma delícia! Mas quem preferir evitar o álcool não deixará de ser surpreendido por bebidas suaves. O suco de pêra com coentro (sim, o polêmico) tem um perfume inconfundível que pode causar estranhamento num primeiro momento. Basta um gole, porém, para entender a perfeição da combinação gelada.

A proposta é surpreender, sem perder de vista o caráter reconfortante da vivência. "Se você vai ao restaurante, está gastando esse dinheiro, você precisa sair restaurado. Comida, para mim, é para deixar feliz." No equilíbrio entre seus múltiplos papéis, da maternidade ao comando de seu outro restaurante, o Cuia, no Copan, Bel Coelho se desdobra para estar atenta a todos os aspectos do negócio, da decoração ao descarte de resíduos. "Ao olhar a minha história, ela tem coerência", afirma, segura de si. Experimentar o Clandestina nunca foi tão legítimo. ▫

VERDE À VISTA

Co-fundadora da Naveia, ***Alex Söderberg*** *revolucionou o negócio dos leites vegetais com produtos gostosos e livres de* greenwashing

TEXTO CAROL CASTRO

Ao tomar o primeiro gole de leite de aveia na casa da namorada sueca, Alex Söderberg, em Berlim, o carioca Felipe Melo se espantou. Os dois eram veganos há anos — ele há mais tempo que ela, inclusive —, mas o sabor delicioso era novidade só para um deles. "Eu fiquei surpresa: como assim não tem isso no Brasil? Eu conhecia o leite de aveia desde a minha adolescência. Mas para ele todo leite vegetal era igual, todos ruins, porque só tinha leite de arroz e de soja naquela época. A oferta de leite de castanha ainda estava bem no início", relembra Alex.

Dali em diante, o casal criou uma obsessão: levar a palavra do produto para o Brasil. Não só por ser um mercado promissor, o país natal de Felipe e onde Alex viveu dos 13 aos 15 anos, mas também por acreditarem que os brasileiros se preocupam com o impacto da alimentação na saúde. Sem demagogia, não queriam abrir apenas uma empresa, mas atuar como ativistas. O leite vegetal seria só uma das (saborosas) ferramentas.

Fotos Divulgação

A ideia fazia sentido. Alex presenciava, diariamente, a transformação dos hábitos alimentares dos alemães, estimulados pela qualidade dos produtos. A geocientista sempre perguntava como andava a saída do leite vegetal em um dos cafés frequentados pelo casal por lá. "Eu vivi essa transição nas cafeterias de Berlim, e foi em pouco tempo. Um dia 40% das vendas eram com o vegetal, pouco depois o número chegava a 60%. E o barista dizia que o público não era vegano, nem de pessoas com intolerância à lactose, era de gente que comprava pelo sabor." Para ela, era claro: se os alemães mudaram, os brasileiros também poderiam fazer o mesmo.

QUESTÃO DE QUALIDADE

Mas como os europeus produziam um leite tão gostoso quanto aquele? Os dois se aprofundaram nas pesquisas e visitaram inúmeras fábricas. O segredo estava em um processo de enzimação desenvolvido pelos suecos. Não basta apenas deixar os flocos de molho por algumas horas, como indicam as receitas caseiras. Os suecos adicionam enzimas nessa mistura que primeiro deixam o "mingau" mais líquido e cremoso. Outra leva de enzimas entra na segunda etapa, desta vez para transformar o amido em maltose.

"O leite caseiro não fica igual, porque quando você só hidrata a aveia e bate no liquidificador, a consistência não é legal. Mesmo quando adicionam tâmara para adocicar, ainda assim não fica a mesma coisa", explica Alex. "A gente hidrata a aveia em locais parecidos com os tanques de cerveja e entra com o processo de enzimação, que deixa o leite naturalmente doce e cremoso. Isso faz com que a bebida, produzida com as técnicas suecas, fique tão diferente. Por isso a surpresa do Felipe, no Brasil ainda não era feito dessa forma."

Essa era a parte bruta — o suficiente para agradar o paladar vegano. Mas eles queriam mais, queriam conquistar também os adeptos do leite animal. "A gente sempre fala: o sabor é muito im-

portante! Não podia ter um gosto ruim. E não queríamos imitar o sabor do leite de vaca a qualquer custo — para isso, teria que colocar um aroma parecido. A maioria das pessoas nem gosta do sabor do leite animal", diz Alex.

Aí entrou o trabalho de uma engenheira de alimentos, com PhD em análise sensorial. "Ela me perguntava o que eu estava sentindo e explicava o que era. 'Isso é o que chamamos de preenchimento de boca, agora engole e veja se dá uma sensação no céu da boca. Aos poucos, fomos chegando na fórmula ideal."

Produto finalizado, faltava a escolha da embalagem. E a opção mais sustentável era a Tetra Pak. Isso porque o material conserva o produto por um tempo mais longo e pode ser transformado em telhas ecológicas. Com outros três sócios por trás, todos amigos de infância de Felipe, a empresa Evolat nasceu, em novembro de 2020. O primeiro lançamento, sob a marca Naveia, foi o leite de aveia original e uma segunda versão voltada para baristas — ainda mais cremosa.

Quatro anos depois, as opções só aumentaram: achocolatado vegano, leite com manga, manteiga, creme de leite, leite condensado. Eles fecharam ainda parceria com produtores de café, sorvete e chocolate para combinar com os leites da marca. Inovações de vento em popa.

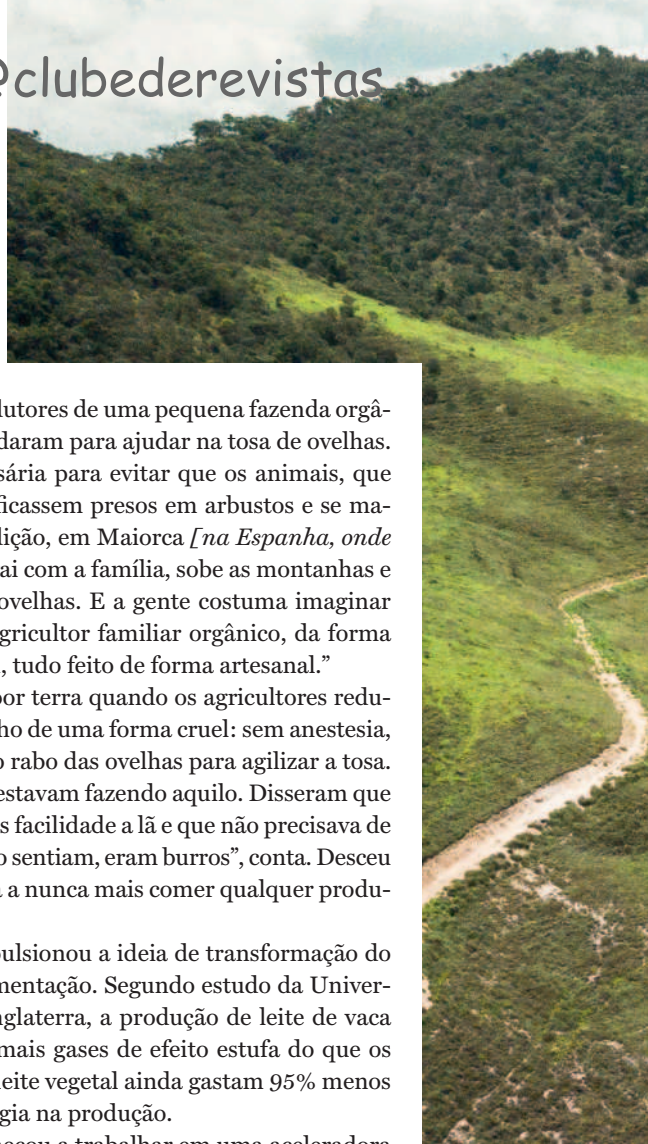
O DESEJO DE MUDAR O MUNDO

Alex nunca quis atrair consumidores com base apenas no papo de sustentabilidade. Até porque ela mesma passou mais de 20 anos consumindo carne e laticínios, mesmo consciente da degradação do solo causada pela agropecuária e dos impactos dessas atividades nas mudanças climáticas. "Eu sempre consumi pouca carne. E achava que, se fosse uma produção voltada para o bem-estar dos animais, uma produção familiar, estava tudo bem", relembra.

Até que, um dia, produtores de uma pequena fazenda orgânica sustentável a convidaram para ajudar na tosa de ovelhas. Era uma medida necessária para evitar que os animais, que viviam livres no pasto, ficassem presos em arbustos e se machucassem. "É uma tradição, em Maiorca *[na Espanha, onde fez faculdade]*, a gente vai com a família, sobe as montanhas e ajuda a cortar a lã das ovelhas. E a gente costuma imaginar esses cenários, de um agricultor familiar orgânico, da forma mais romântica possível, tudo feito de forma artesanal."

O romantismo caiu por terra quando os agricultores reduziram o tempo de trabalho de uma forma cruel: sem anestesia, cortavam com as mãos o rabo das ovelhas para agilizar a tosa. "Perguntei por que eles estavam fazendo aquilo. Disseram que era para raspar com mais facilidade a lã e que não precisava de anestesia porque eles não sentiam, eram burros", conta. Desceu das montanhas decidida a nunca mais comer qualquer produto de origem animal.

Essa experiência impulsionou a ideia de transformação do mundo por meio da alimentação. Segundo estudo da Universidade de Oxford, na Inglaterra, a produção de leite de vaca emite quase três vezes mais gases de efeito estufa do que os vegetais. As fábricas de leite vegetal ainda gastam 95% menos água e 60% menos energia na produção.

Em Berlim, Alex começou a trabalhar em uma aceleradora de startups de alimentos sustentáveis. Cabia a ela selecionar 150 projetos que enfrentavam algum problema na cadeia de produção — fosse para conectar um produtor a algum merca-

"EU COLOCO AS EMBALAGENS NO MEIO AMBIENTE, ENTÃO PRECISO ME RESPONSABILIZAR POR ELAS. NÃO ESTOU FAZENDO UMA COISA LEGAL, ESTOU FAZENDO O QUE EU DEVO FAZER"

Alex Söderberg, co-fundadora da Naveia

do ou melhorar o design dos produtos. Ali conquistou experiência suficiente para levantar sua própria empresa ao lado do parceiro, com quem se casou, formado em economia.

Para o casal, no entanto, popularizar o leite de aveia aqui não era suficiente, era preciso expandir o conceito de sustentabilidade por toda a cadeia da empresa. Na contratação da equipe, que hoje conta com 40 integrantes, eles priorizam pessoas negras e transexuais. Na ponta final, no descarte do material, também correm para mitigar o lixo gerado por seus produtos. A empresa compra as telhas feitas da reciclagem de embalagens Tetra Pak e doam a quem precisa — a última doação foi para famílias do Rio Grande do Sul que tiveram de reconstruir suas casas após as tragédias das enchentes, em maio deste ano. "É nossa responsabilidade, eu coloco as embalagens no meio ambiente, então preciso me responsabilizar por elas. Não estou fazendo uma coisa legal, estou fazendo o que eu devo fazer."

Outro sonho ainda está só começando: a recuperação de uma área de 220 hectares degradada pelo pasto no sul de Minas Gerais. "A gente fez o pior e melhor negócio do mundo. Compramos um terreno mais caro, porque já estava 'limpo' *[sem mata]* e vamos torná-lo mais barato – ou 'sujo' *[reflorestado]*, como eles falam", brinca Alex. A ideia é mostrar aos produtores de leite, que costumam abandonar suas terras quando elas se tornam insustentáveis até para a pastagem, que é possível recuperá-la. Mais do que isso, é possível voltar a produzir alimento com sistemas agroflorestais. "Fazemos divisa com oito produtores de leite. E um deles nos acompanha desde o primeiro dia. Ele avisou: 'Vou vender meu gado, quero plantar água, plantar floresta'", comemora. Com um sonho e um propósito, a Naveia se tornou bem mais do que produtora de leite vegetal — virou um símbolo da luta pela recuperação do meio ambiente. □

CLAUDIA wellness

De dentro

O CAMINHO NADA LINEAR DE VIVI ROSA RUMO ÀS FORMAS E ESCULTURAS QUE LHE RENDERAM DESTAQUE DENTRO E FORA DO PAÍS

Foto Victor de Jesus, look Neriage

APOIO E SORORIDADE
Duas irmãs e um só diagnóstico: Monize e Maira estão enfrentando a jornada do câncer de mama simultaneamente

ALTO E BAIXO ASTRAL
Em outubro, os astros prometem apontar caminhos, trazer oportunidades e até ressuscitar velhos amores

APOIO MÚTUO

Depois de descobrir um câncer de mama metastático, Monize viu sua irmã Maira receber o mesmo diagnóstico e passar por tudo o que a levou até ali

TEXTO LORRAINE MOREIRA **COLAGEM** JESSICA HRADEC

Maira sorri para a vida, fala com calma e prefere o sereno. Monize é quem conta piada, gosta mais da conversa e tem pressa do que não viveu. Maira é isso, Monize é aquilo. São dois universos distintos unidos por um laço comum: nasceram dos mesmos pais. Apesar das diferenças, desde cedo viviam grudadas. Dividiram brincadeiras, segredos, roupas, penteados, sonhos e conquistas. Foi essa união, aliás, que deu apoio a Monize quando ela descobriu um câncer de mama e, tempos mais tarde, amparou Maira após a descoberta da mesma doença.

Era agosto de 2021 e Monize Carla Rodrigues decidiu procurar ajuda médica para entender a causa das fortes dores nas costas que a acompanhavam desde março. Os exames revelaram um câncer de mama em estágio grave e metastático, quando o tumor já se espalhou para outros órgãos. Dois meses depois, iniciou os tratamentos de quimioterapia e radioterapia. Mais cinco passaram e ela entrou em remissão.

“A médica dela alertou: ‘você tem irmã? Peça para fazer o exame porque pode ser genético’. Para nossa surpresa, eu também tinha um câncer de mama”, diz Maira Fernanda Rodrigues. Ela não sentia dores nem identificava nódulos nos exames de toque, mas a biópsia detectou um carcinoma em sua mama esquerda. “Entender que minha irmã passaria por tudo aquilo foi pior do que viver as sequelas do meu tratamento”, lembra Monize.

Com a descoberta, Maira passou por uma cirurgia de mama. Pouco tempo depois, começou a sentir febre e sintomas de gripe. Achou que não fosse nada grave. Os exames, porém, revelaram que o câncer havia metastatizado, atingindo fígado, ossos e pâncreas. “Perguntava por que eu estava passando por isso. Depois, entendi: por que não eu? Não sou melhor que ninguém”, recorda Maira.

QUANDO ENFRENTAMOS UMA DOENÇA, REORGANIZAMOS AS NOSSAS PRIORIDADES. COLOCAMOS A FAMÍLIA, O AMOR E OS MOMENTOS JUNTOS EM PRIMEIRO LUGAR. ACORDAR E TOMAR CAFÉ COM A FAMÍLIA É UMA VITÓRIA

A doença atacou os dois organismos de forma semelhante, deixando tumores em locais parecidos. Elas passaram por tratamentos, viram o cabelo cair, testemunharam a autoestima solapar, encontraram apoio nos familiares e na fé, enfrentaram dias tristes, outros felizes, perderam amigos no caminho, mas, sobretudo, permaneceram otimistas.

Quando o câncer entrou em remissão, Monize começou o tratamento com o bloqueador hormonal. Aos 33 anos, enfrenta a menopausa induzida e não pode ter filhos. “Nunca tive o sonho de ser mãe, mas é diferente não querer de não poder.” Maira precisou lidar com o problema oposto: seu filho tinha seis anos na época em que recebeu o diagnóstico. “Pensava ‘sou mãe e preciso criar meu filho’.” Até hoje, Maira já fez 39 radioterapias e segue com a quimioterapia. “É exaustivo, mas não podemos deixar a doença controlar nossa vida. Se nos entregarmos ao desespero, a angústia nos destrói.”

Foi com essa crença firme que as duas irmãs decidiram levar sua experiência para as redes sociais. Criaram o perfil @oncologiacomamor e lá compartilham suas jornadas. “Não queremos romantizar o câncer, mas mostrar que é possível ter uma vida normal dentro das nossas limitações”, diz Monize.

A missão não é restrita às pessoas que recebem o diagnóstico. Em tempos nos quais o que se contempla envelhece em um scroll, mostrar o valor do agora faz a diferença. “Quando enfrentamos uma doença, reorganizamos as nossas prioridades. Colocamos a família, o amor e os momentos juntos em primeiro lugar. Acordar e conseguir caminhar sem dor é uma vitória; tomar café com a família, estando bem, é outra. A doença nos mostra o verdadeiro valor das coisas”, completa Maira. Isso não significa viver sempre feliz. São altos e baixos. “Você vê muitas pessoas conhecidas do meio oncológico morrendo e se pergunta se será a próxima. É preciso manter os pés no chão e viver um dia de cada vez”, afirma ela.

Apesar dos desafios, elas seguem transformando a vida de outras pessoas. Não por acaso, dizem sempre que possível: “O câncer não é uma sentença de morte, existe muita vida depois dele”. □

VIVI PETTERSEN
(@viviastrologica) é jornalista por formação e astróloga por vocação

Outubro, presente!

Sim, faltam dois meses para acabar 2024. Você deve estar pensando que o ano passou rápido demais e que ainda não deu tempo de riscar os itens da sua lista de metas, mas a verdade é que de nada adianta ficar lamentando o fim do ano se existe tanta coisa ainda para acontecer em outubro.

O mês começa com a energia de um belo eclipse em Libra trazendo luz para nossas escolhas. É hora de acertar as contas com o destino e garantir que os próximos passos sejam de mais presença e decisão. Nesse momento, há a tendência de questões virem à tona por meio de amigos e conhecidos, então é bom ter foco e discernimento.

No dia 9, Júpiter — o planeta benéfico e da boa sorte — fica retrógrado no signo de Gêmeos, mostrando para todos os outros signos que o poder da fé existe e que deve ser colocado em prática. Esse será um período mais desafiador, sobretudo energeticamente. É normal dar uma reduzida no otimismo, já que o poder mental e o foco estarão igualmente desalinhados.

Como tudo que Júpiter toca expande, todo cuidado é pouco na hora de focar no tipo de vibração que estaremos emanando: é exatamente essa a onda que poderá retornar depois.

No dia 11, com o fim da fase retrógrada de Plutão em Capricórnio, nossos planos ganham novas estruturas e recomeços. Eis o momento perfeito para colher os resultados do seu trabalho, pois vai sobrar apenas aquilo que estiver em sintonia com o seu propósito. Com a ajuda de Mercúrio em Escorpião, essa energia fica ainda mais profunda, pois estaremos dispostas a encontrar o caminho exato que nos levará para as situações desejadas.

No dia 17, a Lua Nova em Áries traz impulso e coragem. Aqui, é bom ficar atenta, pois na ânsia de querer sempre mais podemos acabar botando algumas coisas a perder. Ser cuidadosa nas suas atitudes e pensar antes de falar ainda é o melhor remédio para a alta energia ariana. Mesmo assim, é um período propício para mudar a nossa realidade, seja em qual setor for.

Ainda no dia 17, Vênus chega em Sagitário promovendo mais liberdade e desejo de relacionamento. A vontade de ter um par romântico aumenta nesse período. Conte com oportunidades vindas do céu para que os sonhos se tornem realidade.

Mais adiante, no dia 22, uma tensão entre o Sol (ainda em Libra) com Plutão (em Capricórnio) deixa os signos em alerta, com possíveis mudanças nas estruturas sociais. Todo cuidado é pouco nas situações que envolvam o coletivo.

Nesse mesmo dia 22, à noite, o Sol chega em Escorpião e promete deixar as emoções mais intensas e profundas, botando em foco os sentimentos que devem ser transmutados e recomeçados.

Ilustração colunista Cássia Roriz

23/9 a 22/10

O Sol ficará no seu signo pela maior parte do mês, o que poderá trazer facilidades, mas decisões importantes também. Cuidado para não se perder diante de tantos compromissos: respire fundo. Uma viagem e uma promoção no emprego podem ser adiadas de forma temporária para você ter tempo de se organizar. Por isso, não se preocupe. No final do mês, o setor financeiro pode render boas surpresas.

Escorpião 23/10 a 21/11

Nesse mês, seja firme nos seus propósitos, pois há possibilidade de o passado dar as caras. No meio de outubro, Júpiter vai estacionar a sua energia e situações de justiça, como heranças e processos, devem entrar em pausa. Já no final do mês, o Sol chega ao seu signo trazendo possibilidades — inclusive amorosas.

Sagitário 22/11 a 21/12

Outubro será recheado de convites e encontros, inclusive no campo profissional. Seu jeito prático e assertivo tem tudo para se sobressair. Plutão deixa de ficar retrógrado no seu setor financeiro, e o dinheiro sorri de volta para você. Aproveite para investir. No amor, tome cuidado com mal-entendidos e situações aparentemente corriqueiras.

Ilustração Yann Valber

Horóscopo de outubro

Capricórnio

22/12 a 21/1

O Eclipse traz oportunidades ao seu setor profissional. Escolha seu caminho levando em consideração projetos de médio e longo prazo. Com Plutão dando uma trégua, você finalmente respira fundo e segue para as novidades da vida com mais maturidade e discernimento. A Lua Nova do dia 17 renova os planos para a sua família.

Aquário

21/1 a 19/2

Outubro começa trazendo os frutos daquilo que você plantou nos últimos meses. O momento é de escolher caminhos e, sobretudo, confiar neles. Não tenha medo de ficar com o que é melhor para você. Com Júpiter retrógrado no seu paraíso astral, você pode dar de cara com pessoas do passado pedindo novo retorno no amor.

Peixes

20/2 a 20/3

Cuidado para não sair abraçando tudo que deseja neste mês — saiba escolher suas estradas. Júpiter fica retrógrado no setor familiar, o que traz questões desafiadoras, sobretudo com dinheiro. Por volta do dia 17, podem surgir mudanças na carreira. O final do mês é propício para viagens ou estudos.

Áries

21/3 a 20/4

Logo no início do mês, um Eclipse pode trazer uma reviravolta nas questões amorosas. Defina o que você quer, pois há grandes chances de concretização. No decorrer do mês, evite fazer tudo ao mesmo tempo de forma impulsiva, pois podem surgir surpresas desafiadoras. No final do período, há chance de crescimento.

Touro

21/4 a 20/5

Outubro começa pedindo cautela e esforço redobrados com as finanças, já que Júpiter fica retrógrado nesse setor. No meio do mês, surge a chance de cuidar mais do seu campo emocional, com bons insights para resolver pendências. No geral, o mês é propício para parcerias comerciais.

Gêmeos

21/5 a 20/6

Logo no começo do mês podem surgir romances e oportunidades que envolvam a comunicação. Aproxime-se de conhecidos e amigos para isso. O meio do mês, com Júpiter retrógrado no seu signo, fica mais lento. Muito cuidado com a procrastinação, ok? Boas chances de ampliar seu círculo pessoal perto do dia 17.

Câncer

21/6 a 22/7

Você começa o mês experimentando o que há de melhor na harmonia familiar. Porém, com as energias do Eclipse, será preciso resolver dúvidas e questões pendentes. Plutão deixa de ficar retrógrado nos seus relacionamentos, o que traz mais soluções. Não postergue nenhuma mudança. A Lua Nova do dia 17 promete novidades no trabalho.

Leão

23/7 a 22/8

Outubro vai chegar como um respiro depois de uma longa temporada desafiadora. Aproveite o começo do mês para os estudos e a comunicação — você pode precisar do seu lado expansivo no trabalho. No final do mês, com Vênus chegando em seu paraíso astral, a autoestima e os romances ganham mais notoriedade e impulso.

Virgem

23/8 a 22/9

O começo do mês traz oportunidades financeiras, mas também escolhas: pense no seu futuro, não aja de acordo com os outros. Júpiter fica retrógrado no setor profissional e algumas situações vão caminhar mais lentamente. No fim do mês, os astros vão trazer novas empreitadas dentro de áreas que tragam reconhecimento.

Vivi Rosa

Autodidata, a escultora já lançou coleção e expôs em Paris. Agora quer ocupar um grande jardim

TEXTO ADRIANA MARRUFFO

Arte e criatividade esculpiram a vida de Viviane Rosa, de 42 anos. Natural do interior do Paraná, teve uma infância rural no sítio de sua família: "A gente se dedicava à agricultura, e cresci com a ideia de que poderia fazer tudo com as próprias mãos. Isso me tornou a autodidata que sou".

Em 2008, a paranaense abandonou o interior e se mudou para São Paulo para estudar Teatro na Escola Macunaíma e, após formada, dedicou seu tempo a trabalhar na TV Record e em peças de teatro. "Aluguei um apartamento pequeno e, pela primeira vez, tive que comprar mobiliário. Fiquei surpreendida com o mundo dos móveis, tudo era caro e de qualidade inferior", conta. Voltando de uma gravação, encontrou uma caçamba cheia de madeira maciça, o que para muitos seria apenas uma cena comum na cidade. "Amei a qualidade e pensei em criar meus próprios móveis. Fabriquei da cama até as estantes, e comecei a fazer peças para amigos como hobby."

Rapidamente, Viviane se apaixonou pelo trabalho com a madeira, que aos poucos se tornava mais interessante do que a carreira original. Em pouco tempo, começou a produzir peças artísticas, como painéis geométricos de madeira picada. Em 2018, moldou um novo projeto: a Casa Ondina, onde mora, trabalha e divulga suas obras, além de fazer exposições curtas para dar voz a artistas independentes. "Com o tempo, os painéis se tornaram um trabalho repetitivo e acabei me sentindo desmotivada. No início da pandemia me deu um estalo: eu queria ser escultora", relembra. Sua ideia era fazer esculturas orgânicas, com maleabilidade e durabilidade para serem expostas no exterior, mas nenhum dos materiais existentes a agradou muito. "Foi então que decidi formular minha própria massa."

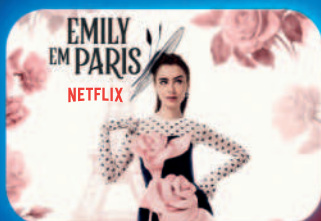
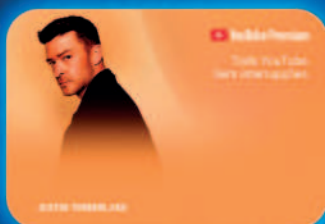
A partir das obras feitas com essa massa autoral, Viviane conquistou 15 mil seguidores no Instagram, além de uma coleção própria de itens de casa para a Le Lis Blanc. Desde então, não parou de se destacar, e chegou a ter peças dispostas na loja de Inhotim: "Um dia eu falei que tinha um sonho, e no outro estava carregando um caminhão para enviar minhas peças". Ainda em 2023, foi convidada a participar de uma exposição organizada pela bref, design & art, durante a Semana de Design de Paris, que alavanca artistas independentes do Brasil e do mundo.

Hoje, Vivi ultrapassa qualquer olhar etarista e se considera uma artista jovem. Seu sonho é dispor suas esculturas em um grande jardim. "Minha mão é um terceiro olho. Tem uma grande força." □

Foto e styling Maria Fernanda Salazar

ESCOLHA O SEU STREAMING FAVORITO E DESCUBRA A SUA VERSÃO TIM BLACK.

Você tem uma assinatura incluída e pode trocar a cada mês.

Fallout
amazon prime
EMILY EM PARIS
NETFLIX
A CASA DO DRAGÃO
max
PLANETA DOS MACACOS O REINADO
©Disney

amazon prime NETFLIX max Disney+ YouTube Premium

Vá até uma loja TIM ou acesse: tim.com.br/timblackfamilia

Clientes do TIM Black Família 60GB, 100GB e 180GB podem escolher entre as opções de streaming: Amazon Prime, ou Netflix, ou Max, ou YouTube Premium, ou Disney+ Padrão. O serviço Disney+ Padrão contempla acesso a todos os conteúdos do Disney+ e a canais selecionados ESPN (ESPN e ESPN3). Benefício válido apenas para titular. Inclui Termos & Condições.